A.Z. B 1820 Montreux 1
Postcode 1

JOURNAL FRANZ WEBER

octobre/novembre/décembre No 66 Fr. 5.–

Cher lectrice, cher lecteur,

" Ce qui nous anime et nous réconforte, moi et mes compagnons d'armes, en cette période d'Avant-Noël, " ai-je écrit dans ma dernière lettre circulaire aux amis de la Fondation Franz Weber, " c'est de savoir que nous ne sommes pas seuls dans notre lutte, que des millions d'hommes et de femmes poursuivent, par la pensée et les actes, le même but élevé que nous. (...) Cette certitude et votre fidélité inébranlable sont la lumière qui éclaire notre chemin et qui nous démontre que, malgré toutes les funestes nouvelles qui se déversent sur nous, malgré toutes les humiliations infligées quotidiennement à la nature et aux animaux, nous approchons pas à pas du but qui est la paix non seulement entre les hommes, mais aussi entre l'homme et ses créatures frères, les animaux. Car il ne pourra y avoir dans ce monde ni paix, ni accomplissement, ni bonheur vrai, ni salut sans les respect de la vie partagée avec tous ceux qui vivent à côté de nous et avec nous.

Vous vous dites peut-être que nous sommes encore bien éloignés de cette paix - n'avons-nous pas tous en tête encore la souffrance innommable des 58'000 moutons condamnés à subir, pour des raisons purement pécuniaires, pendant près de trois mois, l'enfermement le plus atroce sur le " Cormo Express ", le bateau maudit à la dérive dans le Golfe Persique ? Néanmoins : le monde entier a pris connaissance de la souffrance des animaux, et des centaines de millions d'hommes et de femmes se sont révoltés devant l'immensité de cette honte qui dégrade l'humanité entière. Un cri de soulagement a parcouru le monde lorsque nous nous sommes proposé d'accueillir ces animaux en Australie, sur la terre de refuge pour chevaux sauvages de la Fondation Franz Weber dans le Northern Territory, réserve naturelle de 500 km2, afin de les faire soigner par des vétérinaires. Tout y était prêt, pour accueillir les moutons. Mais l'Australie n'a pas accepté notre offre (...) Les intérêts économiques seuls prévalaient pour l'Australie. Au nom de ces prérogatives, elle a mené le monde entier en bateau en prétendant que les moutons étaient en train d'être ramenés en Australie. Pendant ce temps, dans le plus grand secret et à l'exclusion de la presse, les animaux étaient transférés en Erythrée pour y subir un abattage collectif (dans quelles conditions ?). Mais une chose est sûre: le scandale des 58'000 moutons a montré au monde entier le caractère condamnable des transports d'animaux vivants. Et ce scandale, soyez en certains, la Fondation Franz Weber l'utilisera dans sa lutte contre les transports d'animaux de boucherie à travers l'Europe, en le fourrant encore et encore sous le nez des commissaires de l'UE comme un exemple documenté, horrible, de cette pratique indigne d'une société civilisée. (...)

Dans notre lutte contre les corridas (voir page 26) , nous avançons également pas à pas du but : abolir à jamais la malédiction de la corrida en Europe. Des pas de plus vers la paix. Des pas vers la dignité humaine.

Restez à nos côtés ! " ai-je terminé la lettre aux amis de la Fondation, " continuez à nous aider à répandre la paix. Pour que Noël – je le dis du fond de mon cœur, encore et toujours – devienne un jour également Noël pour les animaux ! "

C'est dans cet esprit que je vous souhaite, chère lectrice, cher lecteur, de bienheureux jours de fêtes !

Franz Weber.

Dans ce numéro

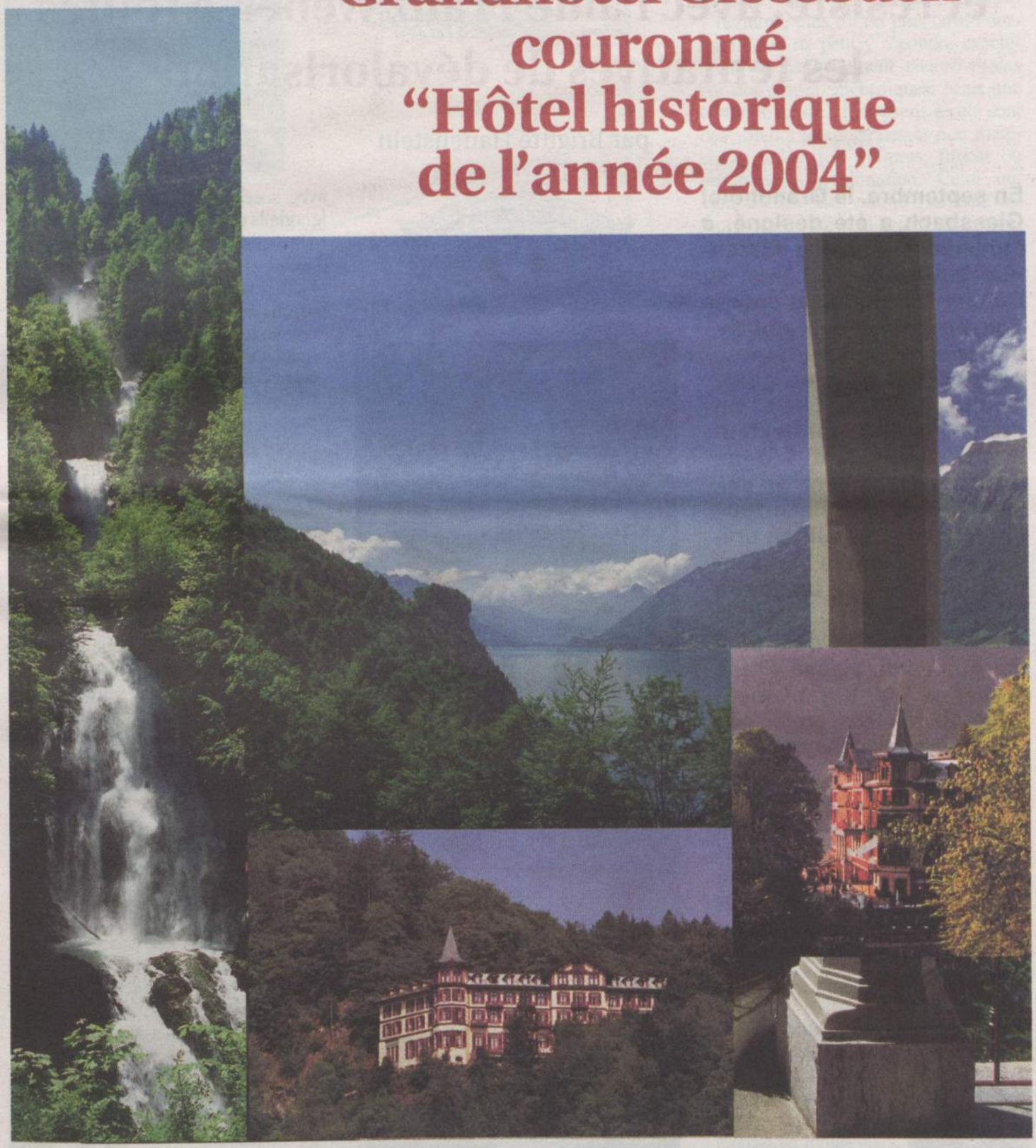
Giessbach - Hôtel Historique 2004	3
Magie devenue réalité	10
Giessbach de 1817 à nos jours	12
Allocution de Franz Weber	16
Les louanges du président du jury d'Icomos	18
Giessbach invité au Mexique	25
Corridas: procès à Bruxelles	26
Angelica - un conte d'amour	34
Les lecteurs ont la parole	36

Impressum

Editeur: Franz Weber pour la Fondation Franz Weber et Helvetia Nostra
Rédacteur en chef: Franz Weber
Rédaction: Judith Weber, Walter Fürsprech, Vera Weber
Mise en page: Vera Weber
Impression: Ringier Print Adligenswil AG
Rédaction, Administration: Journal Franz Weber,
case postale, CH-1820 Montreux (Suisse),
tél 021 / 964 24 24 ou 964 37 37. Fax: 021 / 964 57 36.
E-mail: ffw@ffw.ch - Site internet: http://www.ffw.ch
Abonnements: Journal Franz Weber, abonnements, case postale, 1820 Montreux, Tél. 021 964 24 24 ou 964 37 37

Tous droits réservés. Reproduction de textes, de photographies ou d'illustrations avec la permission de la rédaction seulement. Toute responsabilité pour des manuscrits, des livres ou autres documents (photos, etc) non commandés est déclinée. CCP: Si vous désirez soutenir le journal ou l'œuvre de Franz Weber par un don, veuillez l'adresser au CCP 18-6117-3, Fondation Franz Weber, 1820 Montreux.

Grandhôtel Giessbach couronné "Hôtel historique de l'année 2004"



Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz Tel. 033 952 25 25 Fax 033 952 25 30, www.giessbach.ch e-mail: grandhotel@giessbach.ch

L'hôtel surgi d'un conte de fée, resplendit de toute sa beauté et résiste, avec l'aide Franz Weber, à toutes les tentatives de dévalorisation

par Brigitte Hauenstein

En septembre, le Grandhôtel Giessbach a été désigné, à l'unanimité, " Hôtel historique 2004 " par le jury du Conseil International pour la Sauvegarde du Patrimoine - et il a été de même honoré par l'édition 2004 du guide Gault et Millault. Ce fut Franz Weber, protecteur internationalement connu de l'environnement et des animaux, qui sauva en 1984 l'hôtel de la démolition prévue en achetant le bâtiment : il lui prodigua un lustre nouveau et en fit un établissement hôtelier des plus marquants de Suisse. Franz Weber a été durablement soutenu par ses amis, ses donateurs, ses sympathisants, ses excellents collaborateurs et par sa famille. L'entreprise fut couronnée de succès, puisque Giessbach est aujourd'hui plus beau que jamais et jouit d'une reconnaissance qui ferait rêver plus d'un hôtel " dans le vent ".

Il y en a qui croient aux miracles, il y en a d'autres qui se battent pour que les miracles – petits ou plus grands – soient conservés sur notre terre, et qui combattent avec succès les êtres sans âme et les ignorants qui ont perdu la faculté de faire la distinction entre les merveilles naturelles et culturelles d'une part et les objets à la mode de l'autre. Aujourd'hui, que de sortilèges sont sacrifiés misérablement à la mentalité du profit immédiat ou de l'intérêt privé – et combien de personnes dans les pays industrialisés se retrouvent ainsi de plus en plus désorientées.

La situation est toute autre pour le Grandhôtel Giessbach, situé non loin des chutes du même nom, dans l'Oberland Bernois, près de Brienz. Le passé nous a appris que le Grandhôtel sait se défendre, qu'il lutte de toute sa beauté et de toute son aura contre les défaites menaçant son existence. L'hôtel, de style " Belle Epoque ", comme surgi d'un conte de fées, est lié irrémédiablement à la nature sauvage et romantique du versant sud de la montagne au-dessus de Brienz et fait partie intégrante du paysage situé entre les chutes impressionnantes du Giessbach et l'opacité mystique, bleue-verte, du lac de Brienz, l'un des lacs les plus profonds de Suisse.

On y retourne, tôt ou tard

Non, le Grandhôtel Giessbach n'est pas un hôtel comme les autres. Il est animé de la nature et des hommes qui l'ont construit et lui ont imprégné leur sceau. Son implantation et son architecture laissent présumer une détermination, non un hasard. En effet, l'harmonie entre la nature et la silhouette de la

construction est unique – on serait tenté de dire qu'elle reflète l'unité amoureuse entre deux êtres pour lesquels le monde est joyeux, libre et tout simplement empli de beauté et de félicité. C'est en transmettant cette magie unique que Giessbach attire en son sein d'année en année un nombre croissant d'hôtes. Toute personne ayant connu Giessbach y retourne, plus tôt ou plus tard. Pourquoi ? On ne peut y répondre exactement, et naturellement encore moins par des études scientifiques. Mais une certitude existe : les raisons à cela sont des valeurs idéologiques et non matérielles telles que wellness, fitness ou programmes d'animation. Celui qui vient à Giessbach estime à sa juste valeur l'originalité et la beauté de la création, il respecte la nature dans son ensemble, n'a nullement besoin d'être pris en charge par des spécialistes professionnelles en divertissement – mais il aime être choyé à table, il est heureux d'entendre des sons naturels et apprécie l'absence de bruits humains, il aime le service aimable, prodigué dans nos langues nationales et dans une ambiance feutrée, il ne dédaigne pas de s'adonner, selon ses goûts, aux plaisirs de la table – bref, son souhait est de passer quelques jours empreints de stimulations positives et romantiques loin du quotidien stressant.

Plus d'un de nos hôtes apprécie tout particulièrement de pouvoir gérer librement le capital temps, devenu luxe et trop rare aujourd'hui. Pour tous ceux qui le veulent bien, Giessbach arrête le temps qui passe. Le bonheur se trouve dès lors dans la lenteur, dans la légèreté d'être et dans le fait de se laisser aller, que ce soit seul (sans stress même pour les dames), à deux ou en groupes, en privé ou pour affaires. La grandeur architecturale et la générosité humaine ouvrent les cœurs et libèrent les esprits, laissent libre cours aux rêveries d'un jour, aux pensées plus profondes et à l'abandon de soi. Oui, Giessbach est un de ces lieux rares qui redonnent de la

Conférence de presse à Berne, 15 septembre 1982.

Franz Weber, à droite : " Maintenant, nous sauvons Giessbach, un point c'est tout ! " Rudolf von Fischer du Groupe de travail Giessbach (à gauche) donne libre cours à sa joie.

force et rendent aimables, voire presque euphoriques les hommes et les animaux - à quelques exceptions près.

Un sauveteur en dernière minute

... Il y en a qui croient aux miracles, et il y en a qui se battent pour conserver les merveilles naturelles et culturelles et qui combattent avec succès tous ceux qui veulent détruire cet oasis paradisiaque dans l'Oberland Bernois ...

L'un de ceux qui sans relâche se battent pour la sauvegarde des valeurs historiques et culturelles, qui protègent la nature et demandent à ce que toutes les créatures soient respectées, est Franz Weber. Nous le connaissons tous. Depuis presque de 40 ans, cet ancien journaliste et globe-trotter se bat avec énormément d'engagement et d'abnégation, inlassablement et avec beaucoup de succès, contre des projets visant à défigurer des paysages comme Surlej, Delphi, les Forêts du Danube, Giessbach, ou bien contre des cruautés commises envers les animaux, par exemple en ce moment, où il lutte pour l'abolition de la corrida – nous en avons déjà parlé. Franz Weber sait ce qu'il veut – et il atteint presque toujours ses buts, nonobstant les bâtons que l'on lui met dans les roues ! Ce qui démontre que ses idées, ses visions mêmes de protéger les valeurs sont logées dans le cœur d'un grand nombre de personnes et correspondent à l'évidence à un réel besoin. Il répond de façon souveraine et surtout avec une connaissance profonde, appuyé sur des arguments convaincants à toutes sortes d'attaques, de menaces et de méthodes fourbes. Ainsi, il n'est pas étonnant de constater que le Grandhôtel Giessbach brille de tous ses feux, plus beau que jamais, et que sa popularité va grandissante.

Grande fête d'inauguration de Giessbach. Franz et Judith Weber en costume d'époque

Avec Giessbach, Franz Weber a tissé des liens très forts depuis son enfance. Lorsqu'en 1982, il fut approché par un groupe de personnalités suisses qui lui demandaient d'empêcher la démolition de l'hôtel Giessbach, bâtiment historique et vénérable, il n'hésita pas un instant pour établir un plan de sauvetage. Sous le slogan " Giessbach au peuple suisse ", il crée une fondation portant le même nom et, en une campagne nationale enthousiaste et victorieuse, il collecte l'argent nécessaire pour acheter l'hôtel, ce joyau architectural du 19ème siècle, au prix de 3 millions de francs. Le canton de Berne et la commune de Brienz participent au projet par un prêt sans intérêt d'un demi million de francs chacun. Mais personne, à l'époque, n'osa vraiment s'imaginer que cette bâtisse d'un autre temps, tombée en désuétude, pouvait redevenir un hôtel vivant, attrayant, exploité avec succès.

Un architecte hors du commun

L'un de ceux qui y croyaient dur comme fer était l'architecte renommé Ernst Anderegg, de Meiringen. Lui qui, com-

Dans les années 70 déjà, Franz Weber avait déclaré : " Si un jour Giessbach devait être en danger, je ferais tout pour le sauver ! "

me personne d'autre, connaissait tout de la substance hôtelière historique encore préservée de la région, prit en main, avec brio et compétence, la planification et l'exécution dans toutes ses phases de l'impossible restauration de Giessbach.

Et en dépit des voix sceptiques et en dépit des doutes, fidèle à la promesse de Franz Weber, le Grandhôtel Giessbach ouvrit ses portes en mai 1984 avec un restaurant flambant neuf et 20 chambres laissées dans leur 'jus' nostalgique. Une grande fête d'inauguration en costumes d'époque faisait oublier le fait que tout le reste de la maison était encore en état de délabrement. Le nombre des enthousiastes de Giessbach en Suisse comme à l'étranger ne cessait d'augmenter.

Franz Weber commence l'exploitation avec un capital de départ de Fr. 50'000.-. Afin de sécuriser l'entreprise et de trouver l'argent pour les installations devenues nécessaires et les rénovations qui s'imposent, il fonde alors la société anonyme " Parkhôtel Giessbach SA " avec le but d'augmenter le capital actions à 2,5 millions de francs. Pour pouvoir compléter l'ameublement de l'hôtel avant l'ouverture, Franz Weber lance un appel à " tous les amis bernois et aux amis de Giessbach " afin qu'ils lui fassent don de mobilier du début du siècle ou d'une période antérieure. Le résultat est époustouflant.

Un directeur venu de Californie

Aussi réjouissant et réussi que fut la renaissance du Grandhôtel Giessbach, aussi vite se profilèrent des jaloux qui adressent publiquement leur critique à la direction de l'hôtel. Il ne plut pas à tout le monde que Franz Weber appela son beau-frère au poste de directeur, le frère de sa femme, Fritz Kreis qui dirigeait un hôtel de 350 chambres en Californie.

" Weber est trop autoritaire ", disait-on. " Il fait de Giessbach une entreprise de famille, ça manque de professionnalisme ! "

Mais Fritz Kreis put présenter, après deux mois de fonctionnement déjà, un excédent de recettes de Fr. 47'000.-. Et sous sa direction, l'exploitation a connu un essor constant pendant 19 ans jusqu'à sa retraite en 2002 lorqu'un nouveau directeur,

La grande salle a manger a retrouvé sa magnificence d'antan

Matthias Kögl, a pris la relève, avec un succès tout aussi réjouissant.

Soutien de tous les côtés

En octobre, Franz Weber augmente le capital actions à 7 millions et élargit le Conseil d'administration. L'hôtel est restauré et agrandi en sept étapes, durant les mois d'hiver. La deuxième saison en 1985 commence par la mise en service de 20 autres chambres rénovées. Pratiquement tous les travaux ont été effectués par des entreprises régionales qui, dans une volonté commune de soutenir à leur manière le projet de Giessbach, acceptent d'être payés partiellement en actions Giessbach.

Le Conseil cantonal bernois décide en 1986 d'intégrer l'hôtel Giessbach sur la liste des monuments historiques et accorde parallèlement une autre subvention pour des travaux de rénovation supplémentaires. 1989 est l'année de la véritable percée de l'hôtel qui clôture la saison par un chiffre d'affaires augmenté de façon spectaculaire et une occupation moyenne des lits de 72,5 % !

A côté de ce départ fulminant et des innombrables signes positives de la part des mécènes, des hôtes ravis et des touristes venus pour passer la journée, Franz Weber doit sans cesse se défendre contre toutes sortes d'attaques et d'escroqueries – que ce soit des tentatives de défigurer l'environnement de Giessbach ou des menaces de la part des autorités qui lui demandent de faire des transformations supplémentaires. Il se défend immuablement avec le succès que l'on lui connaît – espérons que ce soit le cas également dans un avenir proche et contre la menace d'exploitation des chutes de Giessbach par une nouvelle centrale électrique.

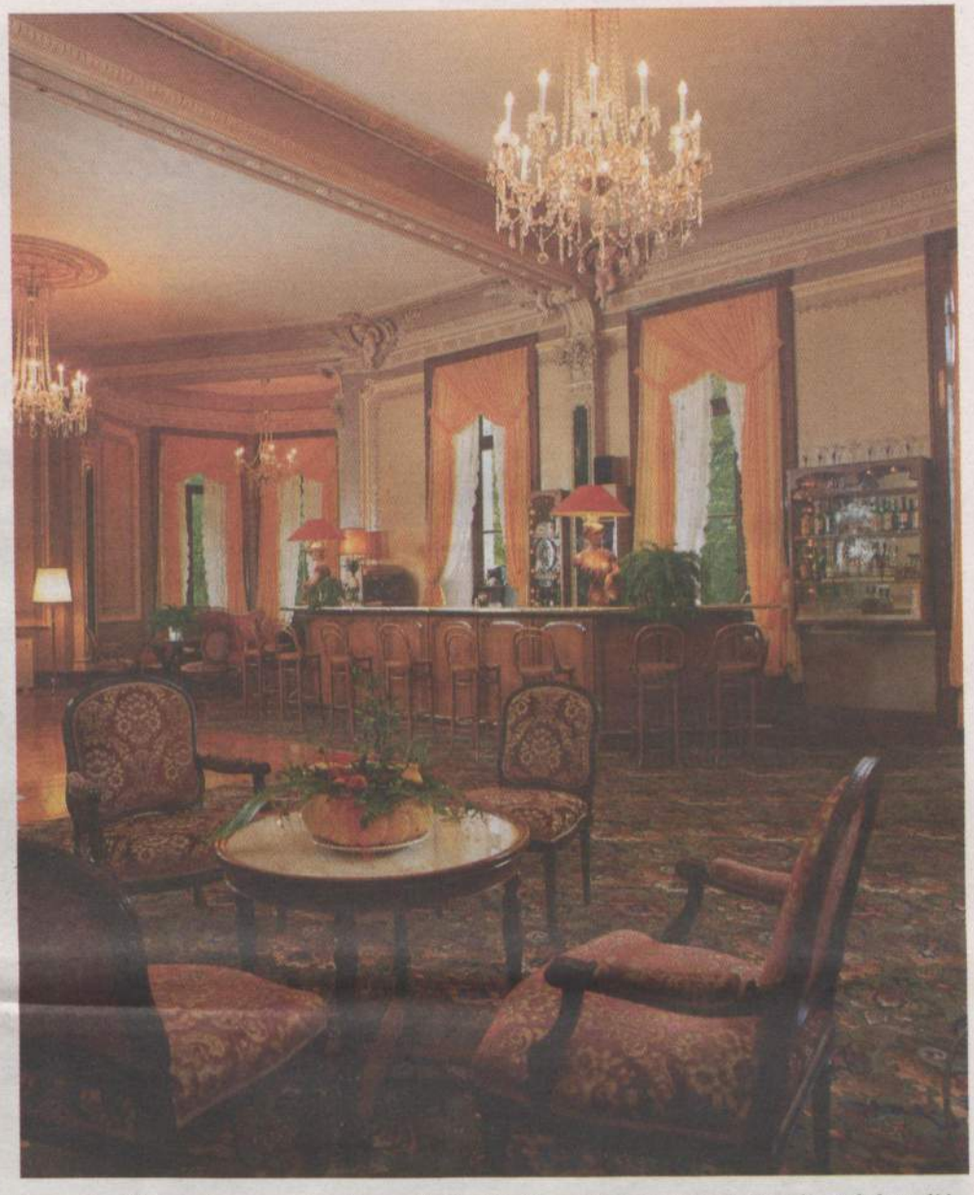
Amour et passion

Mais où Franz Weber puise-t-il la force pour mener ces nombreux combats, très durs ? Et d'où lui vient cette profonde conviction d'agir toujours au mieux – même quand la plupart de ses projets semblent au départ voués à l'échec, et qu'il est attaqué de toute part ? " C'est l'amour que j'ai pour la cause, pour la création, pour le cosmos ". Franz Weber a dit une fois qu'il pouvait tomber amoureux d'un paysage comme il pouvait tomber amoureux d'une femme, et que cet amour pouvait être tout aussi intense.

L'amour donne des forces. La passion fait avancer. Les deux ensemble produisent de l'énergie, se font pressants pour provoquer l'application et la réalisation des projets. Celui qui est capable de s'abandonner et d'aimer est aussi prêt à lutter et à soulever des montagnes ; il jouit en générale d'une bonne santé et sait économiser son énergie – car il connaît les sources de sa force et leur fait confiance, sachant qu'elles ne tariront jamais. Franz Weber bénéficie également d'un soutien énorme de la part de sa famille, de son épouse, Judith Weber, et de sa fille Vera. Elles oeuvrent avec dévouement à l'ombre de sa personnalité et lui prodiguent des forces, en toute discretion.

Prix " Hôtel historique de l'année 2004 " et distinction Gault et Millaut

La famille Weber a beaucoup investi dans le Grandhôtel Giessbach : du temps, de l'amour, des idées et un dur travail – et voilà que maintenant, après 20 ans à peine, leurs efforts sont reconnus à deux reprises: par l'attribution du prix " Hôtel historique de l'année 2004 ", décerné par le Conseil International pour la Sauvegarde du Patrimoine ICOMOS et par la distinction du guide Gault et Millau pour l'excellence de la cuisine de l'hôtel. Le Grandhôtel Giessbach est le seul établissement gourmand ayant reçu une distinction de la part du guide renommé pour sa cuisine végétarienne également. De plus, la saison a clôturé avec un résultat comptable très positif. Au milieu de l'année 2004, Giessbach fêtera son 20ème anniversaire de renaissance, et les étoiles semblent être au beau fixe pour cet établissement.



Innombrables sont ceux qui ont contribué à la décoration en faisant don de mobilier d'époque

La distinction " Hôtel historique de l'année 2004 "

Le but de la distinction ICOMOS attribuée en Suisse depuis 1997 est d'encourager les propriétaires d'hôtels et restaurants de favoriser la conservation et la rénovation d'éléments historiques formant part de leurs établissements, et d'éveiller la conscience y relative. L'organisme porteur est formé du groupe national ICOMOS (International Council of Monuments and Sites / Conseil international de Monuments et Sites) en collaboration avec GastroSuisse, HôtellerieSuisse et Suisse Tourisme.

Le jury du Conseil International pour la Sauvegarde du Patrimoine ICOMOS a remis le prix à la famille Weber en précisant ceci :

" L'effort, toujours lié aux principes de la sauvegarde du patrimoine, qui a été consenti pour la conservation et la restauration de l'hôtel est extraordinaire. Tout ce qui a pu être conservé l'a été : la structure globale du bâtiment, les articulations des façades, les toits vivaces et l'ensemble du décor. Des éléments manquants ont été remplacés, la polychromie de 1885 a été restaurée, le mo-

Une magie devenue réalité, comme un conte de fée…

… et si notre château de contes de fée n'avait pas trouvé son sauveteur Franz Weber et ses nombreux amis et donateurs, il serait mort depuis 20 ans déjà … anéanti et remplacé au meilleur des cas par un chalet en béton. Que tous ceux qui se sont investis pour la sauvegarde de Giessbach en soient remerciés !

Magnifique chambre à coucher de l'époque directoire, offerte par des amis de Giessbach

Chambre simple " Nostalgique ", côté forêt

Suite romantique dans une des tours

Chambre " Romantique " dans le toit

Chambre " Romantique " avec vue sur le lac

Chambre " Nostalgique ", côté forêt

La vie passionnante d'un hôtel

1817 Un simple banc de repos se trouve à l'endroit où aujourd'hui, l'hôtel, dans sa splendeur épanouie, attire tous les regards. C'est un instituteur de Brienz qui a placé le banc lorsqu'il a construit un nouveau chemin d'accès aux chutes de Giessbach.

1823 Dans une cabane, des rafraîchissements sont servis aux promeneurs.

dès 1833
Des écoliers et des joueurs de cors des alpes divertissent des touristes britan niques dans un restaurant d'été. A l'époque du précurseur en tourisme Christian Fischer, les " belles batelières de Brienz " transportent les visiteurs en bateaux à rames d'un bord du Lac de Brienz à l'autre, et des sculpteurs sur bois initient la fabrication de souvenirs.

1840 Les chutes de Giessbach sont mises en valeur par une illumination.

1854 Les frères Rappard de Francfort achètent toute la propriété.

1857 Les frères Rappard transforment la Pension initiale et en font l'hôtel Beau-Site. Après une dispute avec la Compagnie de Navigation, ils construisent leur propre bateau qui malheureusement coule lors de la mise à l'eau.

1870 Les membres de la dynastie hôtelière Hauser (Schweizerhof Lucerne, Bad Weis senburg, etc.) reprennent le " Giessbach ". Ils mandatent l'architecte en vogue de l'époque, Horace Edouard Davinet, de construire le Grandhôtel sur une terrasse artificiellement aménagée.

dès 1875
Les hôtes apprécient le confort moderne : éclairage au gaz, toilettes avec chasse d'eau et salles de bain. Un nouveau funiculaire fait sensation : il assure la liaison entre le débarcadère et l'hôtel et possède une aire de croisement au milieu du trajet. Ce funiculaire est aujourd'hui le plus ancien d'Europe et fête son 125ème anniversaire en 2004.

1883 Les étages supérieurs sont détruits par le feu.

1884 Davinet reconstruit l'hôtel. Il remplace le style " Louvre " avec ses coupoles sur le toit par le style traditionnel des constructions en bois suisses, les tourelles mo difiées donnent au bâtiment l'allure d'un château romantique. L'électricité est in stallée.

1911 La famille Hauser vend le Grandhôtel. La Belle Epoque prend fin, et deux guer res mondiales mettent le tourisme à mal.

1950 Fritz Frey, hôtelier sur Burgenstock, achète et modernise le bâtiment, mais la grande époque du tourisme est révolue.

1978 Le Grandhôtel doit être démoli et remplacé par un chalet style Jumbo

1983 Franz Weber crée la Fondation " Giessbach au Peuple Suisse " et rassemble les fonds pour l'acquisition du domaine et la rénovation du Grandhôtel.

depuis 1984
Des hôtes logent à l'hôtel restauré – la splendeur de la Belle Epoque est res suscitée.

2004 L'hôtel fête son 20ème anniversaire

bilier existant a été réutilisé et complété par des dons. A la générosité de cette architecture représentative qui s'exprime surtout dans le hall d'entrée, dans l'escalier et les salles de réception par ses riches ornements " nouveau baroque " s'allie la dynamique d'une équipe de gestion qui utilise la valeur historique de la propriété comme son atout majeur – ce qui fait du Grandhôtel Giessbach une référence pour les autres hôtels historiques. "

Fête à l'occasion de la remise du prix

La remise du prix fut une grande joie pour tous – mais elle eut malheureusement lieu en toute fin de saison. Nous disons malheureusement, parce que ce prix a une validité d'une année, et qu'il a également été créé dans le but de servir d'outil de marketing aux établissements primés, et de contribuer ainsi au soutien économique de ces objets historiques. Mais le jour de la remise du prix " Hôtel historique de l'année 2004 " fut néanmoins un jour de grande joie. Deux cent visiteurs se sont déplacés, ont admiré et sont restés jusqu'à tard le soir… le temps avait arrêté son vol … et les invités ont librement et joyeusement profité de la beauté, de la classe et du service discret et efficace qui fait d'un événement de cette sorte une soirée réussie. Le tour guidé dans les coulisses de l'hôtel pour les invités, répartis en cinq groupes, rencontra un vif succès, car beaucoup d'entre eux ne connaissaient l'hôtel qu'à travers de photos ou d'une excursion aux chutes de Giessbach. Mais le point culminant de la journée fut le déjeuner pris en commun dans le salon Davinet – un poème de repas, un rêve d'ambiance, et les tables dressées de façon romantique avec comme décoration des milliers de pétales de roses d'un rouge profond, fraîches et veloutées.

La " Petite niche Tiffany " dans le Parkrestaurant

" La sauvegarde de l'hôtel Giessbach par Franz Weber et sa fondation " Giessbach au Peuple Suisse " peut être considérée comme l'événement clé pour la redécouverte des bâtisses hôtelières historiques en Suisse. "

Roland Flückiger-Seiler, président du jury

Avantages inimitables

A l'occasion de la remise du prix " Hôtel historique de l'année 2004 ", ICOMOS, organisme initiateur du prix, avait organisé une conférence de presse avec cinq exposés ayant pour thème le tourisme d'autrefois et d'aujourd'hui, en référence à l'hôtel Giessbach.

David Streiff, orateur en sa qualité de directeur de l'Office fédéral pour la culture à Berne, évoquait une étude suisse de l'année 1991 qui atteste que la part des nuitées pour lesquelles la qualité de sauvegarde du patrimoine du lieu d'hébergement joue un rôle est d'environ 20 % du total des nuitées comptabilisées. Cette tendance s'est confirmée jusqu'à nos jours. Après des années de " tourisme quantitatif ", souligne David Streiff, nous abordons les années de " tourisme qualitatif ".

Cette opinion était partagée par un autre orateur, Jürg Schweizer, conservateur du patrimoine du canton de Berne : les hôtels sans caractère, les établissements sans âme implantés dans le décor multifonctionnel de nos paysages alpins, les maisons d'hôtes dans le chaos urbain auront de grosses difficultés dans les années à venir. Le client cherche des établissements bien gérés, dotés d'un caractère propre et d'un charme bien défini. " Tout comme le Grandhôtel

" … c'est exactement pour cette raison que je suis ravi de vous rencontrer aujourd'hui ici, au Grandhôtel Giessbach – après être passés au Gasthof Gyrenbad à Turberthal, à l'hôtel Palazzo Salis à Soglio, à l'hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne, au Restaurant Gären à Dürrenroth et à l'hôtel Bella Tola à St-Luc, au Kornhauskeller à Berne et à l'hôtel Trois Couronnes à Vevey – un lieu, où mieux que nulle part ailleurs la devise " envers et contre tout " a été appliquée à la réalité, et ceci sans tenir compte des diverses tendances à la mode ! "

Daniel Gutscher, président d'ICOMOS Suisse

Une vue à couper le souffle sur le lac de Brienz et les montagnes depuis la terrasse panoramique du restaurant gourmet " Chez Florent ", où l'on sert une cuisine méditérranéenne aux accents français et suisses aussi bien que des créations végétariennes de haute gastronomie

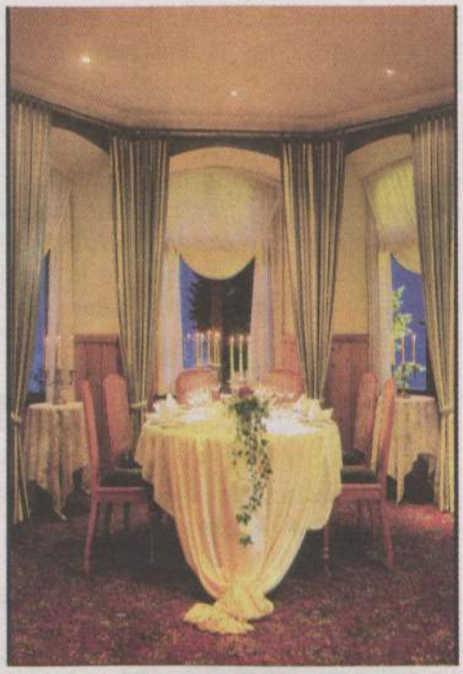
Giessbach qui, avec ses avantages immenses et inimitables, compte parmi les hôtels les plus en vue en Suisse. Jürg Schweizer énumère les atouts du domaine extérieur : l'intégration sur mesure du corps de bâtiment dans le cadre du paysage, sa structuration par le déploiement d'ailes et de tourelles charnières, la silhouette vivante, la situation proéminente et dominante et la proximité des chutes célèbres – qui se déversent pardessus 14 paliers, tous portant le nom d'un héros bernois, dans les profondeurs du Lac de Brienz – l'environnement intacte, entravé par aucune construction neuve, aucune installation routière et aucune source de bruit, ainsi que la desserte originale par les bateaux venant de Brienz et d'Interlaken et par le funiculaire. A l'intérieur, c'est le défilé impressionnant des salles depuis le Bel Etage, resté intact, en passant par le vestibule et la cage d'escalier, vers les salles à manger et les salles de fête, qui est exceptionnel.

Le plus ancien funiculaire d,Europe à évitement au milieu fêtera son 125ème anniversaire en 2004. C'est lui qui hisse les visiteurs arrivés par bateau depuis le débarcadère jusqu'à l'hôtel

Et David Streiff d'ajouter : " Si nous arrivions à persuader tous les milieux concernés de contribuer à la restauration et à la conservation des hôtels les plus importants de notre pays, on aurait déjà atteint un but important. Ainsi, les villes qui maintiennent l'offre de logements en hôtels historiques pour leurs hôtes seraient également distinguées ! " Voilà une remarque intéressante, car son office sera contraint d'économiser 20 millions d'ici 2007 et ne pourra, à l'avenir, plus soutenir des projets de ce genre !

Perspectives – l'année de tous les records

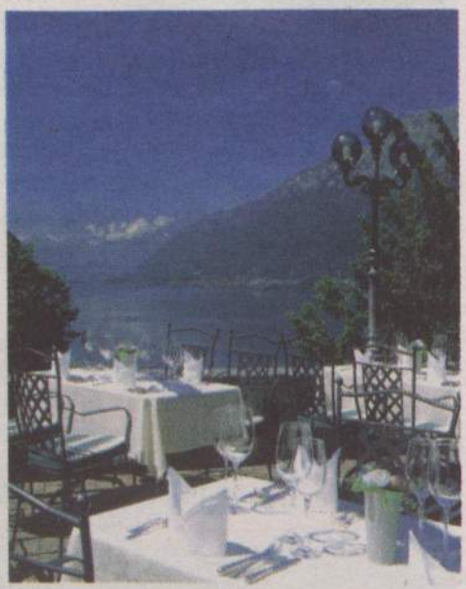
L'année 2004 sera l'année de tous les records et fêtes. Au premier plan,



"Chez Florent"

nous ne trouvons non seulement le prix ICOMOS, mais aussi deux anniversaires, l'un après l'autre : fin mai, nous fêterons les 20 ans de Giessbach, et en juin les 125 ans du funiculaire le plus ancien d'Europe, celui qui transporte les visiteurs vers le lac, au débarcadère, et qui les remonte vers l'hôtel. Un autre point fort est le fait que le Grandhôtel ait été distingué, pour la première fois, par le Gault et Millault, le guide des gourmets. Tout à fait exceptionnellement, la distinction a été également attribuée pour la cuisine végétarienne.

Pas de changements majeurs en vue pour l'année 2004. Le programme cadre, très apprécié, comportera cet-



Se restaurer sur la grande terrasse panoramique

Un matin de juillet froid...

" Mesdames et Messieurs, cela peut paraître difficile à croire en cette période de canicule, mais il est des matinées estivales qui peuvent être fraîches. Je me souviens notamment d'un matin de juillet 1980 particulièrement froid. C'était dans la salle de restaurant défraîchie de l'hôtel Giessbach. Au fond de la salle, les tables et les chaises étaient empilées. Quelque part dans la pièce, une table sans apparat et quarante chaises en plastique avaient été installées. Autour de la table, une trentaine de partisans de la démolition et quelques défenseurs acharnés de l'hôtel discutaient avec effervescence. Malgré l'agitation, le froid sévissait. L'établissement, d'ordinaire si accueillant, était fermé. On n'y servait plus de café pour dégeler les mains engourdies par le froid. L'atmosphère était glaciale, au sens propre comme au figuré. Des députés régionaux de l'un des grands partis recouraient à l'histoire : les habitants de l'Oberland auraient, en 1798, chassé les baillis à Berne. Ceux-ci seraient maintenant de retour… c'est ainsi qu'était discrédité le groupe de travail pour la sauvegarde de l'hôtel, largement soutenu par les milieux bernois.

L'été 2003 a été chaud, les élections parlementaires approchent. Un député – toujours du même parti – a pris la plume et publié un article intitulé " Verhinderer haben Hochkonjunktur " (" Étouffeur de projet : un métier d'avenir "). Dans cet article, il s'en prend aux services de protection de la nature et du paysage ainsi qu'aux services des monuments historiques et du patrimoine qui, soi-disant, contribuent à paralyser l'activité économique. Selon lui, si ces services avaient eu leur mot à dire en des temps plus anciens, il n'y aurait aujourd'hui ni Jungfraubahn, ni hôtel Giessbach et nous serions contraints de loger dans des grottes classées monuments historiques.

Trêve de polémique politicienne : visiblement, les gens se sont rendu compte que les tentatives véhémentes de démolition de l'hôtel Giessbach et sa substitution par un chalet démesuré n'étaient pas justifiée et que cet hôtel historique, depuis qu'il a été restauré, constitue pour l'Oberland, pour le canton de Berne et pour le tourisme une chance inespérée. D'autant plus que les récentes annonces de fermetures d'hôtels en suisse révèlent l'ampleur de la crise hôtelière dans notre pays. Hébergements ordinaires, gîtes au décor alpin insignifiant et hôtels bruyants n'auront pas la partie facile pour attirer une clientèle en quête d'établissements bien tenus et rayonnant par leur charme et leur cachet. "

Jürg Schweizer
conservateur cantonal des monuments historiques

te année comme tous les ans quatre bals avec dîner, au style raffiné. Les offres de concerts et d'animations culturelles seront élargies, et le " brunch Jazz " en juin est maintenu.

Séminaires, banquets et congrès

Giessbach comme nul autre hôtel est prédestiné à héberger des banquets, des événements de grande envergure, des mariages, des fêtes familiales ou des sorties d'entreprises, avec ses grandes salles de fête extravagantes, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, ses salons et ses salles de banquets empreints d'un charme du début du 20ème siècle. Pour des événements spéciaux et en hors-saison, l'ensemble de l'établissement peut être loué. L'hôtel met à la disposition des organisateurs d'événements, de séminaires, de conférences ou de banquets son équipe de professionnels capable de planifier de A à Z tout événement, et de l'exécuter avec succès.

Les entreprises ont découvert un lieu raffiné et unique pour leurs réunions, à l'écart du stress quotidien, et optent de plus en plus pour le choix de tenir leurs séminaires dans les locaux équipés d'installations des plus modernes. Les hôtes apprécient la proximité immédiate d'un environnement procurant bien-être et repos, les repas de midi et du soir sans dérangements ni diffusion de musique trop forte – ce qui est favorable à la formation d'équipes.

B.H

Grande niche " La Gloriette " dans le Parkrestaurant

Hôtel historique de l'année – une chance pour Giessbach

Allocution de Franz Weber, prononcée le 19/09/2003, au Grandhôtel Giessbach

L'honneur fait aujourd'hui à Giessbach représente véritablement le couronnement de notre lutte de vingt ans pour Giessbach. Il représente en quelque sorte la consécration de notre détermination à défendre sans compromis la substance historique de ce bâtiment honorable et d'assurer sa sauvegarde pour notre époque et notre avenir. C'est un encouragement énorme de persévérer dans cette direction, de conserver ce qui nous a été transmis de la grande époque créatrice du 19ème siècle, de ne pas tolérer de concessions esthétiques à notre époque nouvelle qualifiée de moderne. Aussi longtemps que nous avons le pouvoir de décision à Giessbach - et ce sera le cas pendant quelques décennies encore, puisqu'il sera transmis de père et mère à la fille et aux futurs petits-enfants de celle-ci, - aussi longtemps, et mis à part pour la cuisine, les installations frigorifiques, les salles de bain et les corridors, dans lesquels un abaissement des plafonds a été nécessaire afin de permettre la mise en place des installations de surveillance anti-feu, il n'y aura à Giessbach aucun des compromis entre l'ancien et le nouveau, évoqués à maintes reprises, ruminés et portés aux nus. Je suis naturellement persuadé – et la désignation par ICOMOS du Grandhôtel Giessbach comme hôtel historique de l'année 2004 me réconforte dans ma conviction – oui, je suis persuadé que notre point de vue et notre discernement seront partagés par tous les futurs amis de Giessbach aussi, et qu'à ce propos, il n'y aura jamais de conflits. Notre Giessbach est tel qu'il est, et il doit le rester, car son avenir et sa mission résident dans cette authenticité.

Ce n'est pas sans raison que nos hôtes s'inquiètent et se posent des questions au sujet de l'immuabilité de

Franz Weber : " Notre Giessbach restera comme il est. C'est son avenir et son message. "

Giessbach, tel qu'ils le connaissent. Le bien-être légendaire ressenti à Giessbach est lié à l'ambiance authentiquement historique du lieu.

Lorsque nous avons été contraints, il y a 15 ans, de mettre l'économat aux normes actuelles et de créer d'importantes installations frigorifiques supplémentaires, des plans d'une annexe moderne portant le commentaire : " une construction fièrement contemporaine " ont atterri sur notre table. C'était un bloc de béton prévu côté forêt de l'hôtel, pour lequel deux magnifiques hêtres auraient dû être abattus. Nous avons écarte ce projet, et nous nous sommes décidés pour la solution bien plus coûteuse du déplacement des installations nécessaires dans le rocher, ce qui impliquait des travaux très chers de dynamitage, mais qui a préservé l'aspect centenaire de la face nord de l'hôtel.

Lorsque nous avons été confrontés à la demande légitime de relier le Bel Etage au restaurant du parc au rez-de-chaussée par un escalier intérieur, la solution proposée était, une fois de plus, le béton!

Mon épouse, intrépide, chaussa ses talons aiguilles, dénicha et acheta en Valais un escalier en colimaçon magnifique en bois. Depuis 15 ans maintenant, cet escalier avec sa balustrade finement structurée orne le Lobby, comme vous pouvez le constater. C'est un élément de décor supplémentaire pour Giessbach.

Mais arrêtons-là les énumérations ! Les exemples cités devaient juste prouver qu'à Giessbach, on s'arrange pour éviter le prétendu moderne et le dénommé " fièrement contemporain ". Et – comme le prouvent nos clients enthousiastes et ICOMOS par l'attribution de son prix aujourd'hui – sans compromis entre l'ancien et le nouveau.

La chance de Giessbach réside dans son bâtiment historique, dans sa conception historique, réside dans la conservation et l'embellissement de sa décoration et de son ameublement intérieur, appliqués dans la tradition la plus pure. Nous pouvons prétendre à raison qu'à aucune époque de son existence, l'hôtel Giessbach n'a été aussi beau qu'aujourd'hui.

Nous devons cet état de fait également à la direction de la Sauvegarde du Patrimoine du canton de Berne. Elle a supervisé d'un œil expert les travaux de rénovation qu'elle a pour une grande part dirigés elle-même. Elle a encouragé et financé le déplacement de la lingerie et les travaux coûteux de rénovation des salles où celle-ci était logée auparavant. Tel un ange gardien, elle a veillé sur Giessbach. Le prix décerné par ICOMOS fait aussi honneur à la Sauvegarde du Patrimoine du canton de Berne.

La désignation par ICOMOS de notre hôtel au titre de l'hôtel historique de l'année représente une chance unique pour Giessbach. Le prix ICOMOS renforce l'intérêt porté à Giessbach au niveau national – je peux même dire au niveau européen. Le prix ICOMOS, fort de son prestige, nous apporte de nouveaux clients de toute part. Et chaque nouveau client – notre direction peut vous le prouver par son expérience des faits, chaque client revient à Giessbach. Revient encore et toujours à Giessbach. Et il rentre à la maison, conscient plus qu'avant de la culture à respecter.

Giessbach l'a touché, lui a écrit son message en plein cœur. Le message que sans culture ni beauté, la vie passe à côté de la vraie vie, et qu'elle est dépourvue de sens.

F.W

Franz Weber : " C'est à la Bourgeoisie de Berne et à Rudolf von Fischer que nous devons les magnifiques lustres en cristal et les consoles à miroirs du salon Davinet ! "

La naissance du Grandhôtel Giessbach

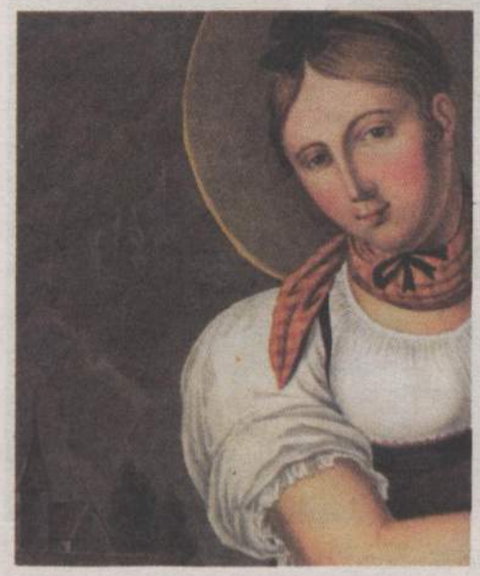
par Roland Flückiger-Seiler

C'est vers 1880 que commence l'histoire touristique de Giessbach comme point d'attraction pour les voyageurs.

En 1817, l'instituteur de Brienz Johann Kehrli construit un chemin pédestre menant aux chutes de Giessbach, difficilement accessibles, ainsi qu'un banc couvert. Les autorités lui accordent pour ces travaux quelques livres de poudre noire et 50 " Taler " (pièces de monnaie).

En 1823, une simple cabane en bois est installée, une maison en rondins avec deux tonnelles couvertes face aux chutes, dans laquelle du lait frais et des rafraîchissements pouvaient être servis. En 1833, à l'époque du libéralisme, Kehrli obtient la patente délivrée par les autorités pour un restaurant d'été avec droit d'héberger des clients.

Déjà sous sa forme initiale, l'auberge de Giessbach compte parmi les attractions les plus importantes dans l'Oberland bernois. Dans les années 1830, la vente subventionnée par l'état de souvenirs est florissante, et de jolies jeunes filles, " les belles batelières de Brienz " transportent les étrangers en bateaux à rame d'une rive du lac de Brienz à l'autre. Cette " industrie touristique " précoce est dirigée par Christian Fischer, personnage dynamique ayant initié également l'art de sculpter le bois à Brienz.



Elisabeth Grossmann, la " belle batelière de Brienz "

Les virées en bateaux à rame sur le lac de Brienz atteignent une notoriété mondiale avec l'histoire des amours malheureux entre Elisabeth Grossmann, la belle-sœur de Christian Fischer, et le notable neuchâtelois Abraham François Pettavel. La fin tragique de cette romance – la famille Pettavel interdit le mariage prévu – fournit l'histoire pour un opéra joué pour la première fois en 1826 à Paris " Le mal du pays ou la batelière de Brienz ". En 1841, le célèbre guide des voyageurs édité par Johann Jakob Leuthy parle des chutes de Giessbach et de leurs éclairages spectaculaires, installés par Hamberger, professeur en mathématiques originaire de Zurich et installé à Berne.

La première auberge des frères Rappard

A la mort en 1854 de Johann Kehrli, propriétaire des premières installations au Giessbach, les frères Conrad et Herrmann von Rappard de Francfort acquièrent la propriété. C'est avec ces réfugiés des premiers troubles de 1848 en Allemagne que commence réellement la construction hôtelière au Giessbach. Ils érigent en premier l'hôtel " Beau Site " avec 60 lits, le bâtiment formant le noyau de l'actuel bâtiment des employés situé dans la petite vallée à l'arrière de l'hôtel. En partant du premier bâtiment simple au toit à deux versants dans le style traditionnel des maisons en bois suisses avec deux tonnelles s'est développé en peu de temps un bâtiment hôtelier allongé, composé de 5 parties avec deux risalites latérales, la risalite centrale étant formée par le vieux bâtiment original.

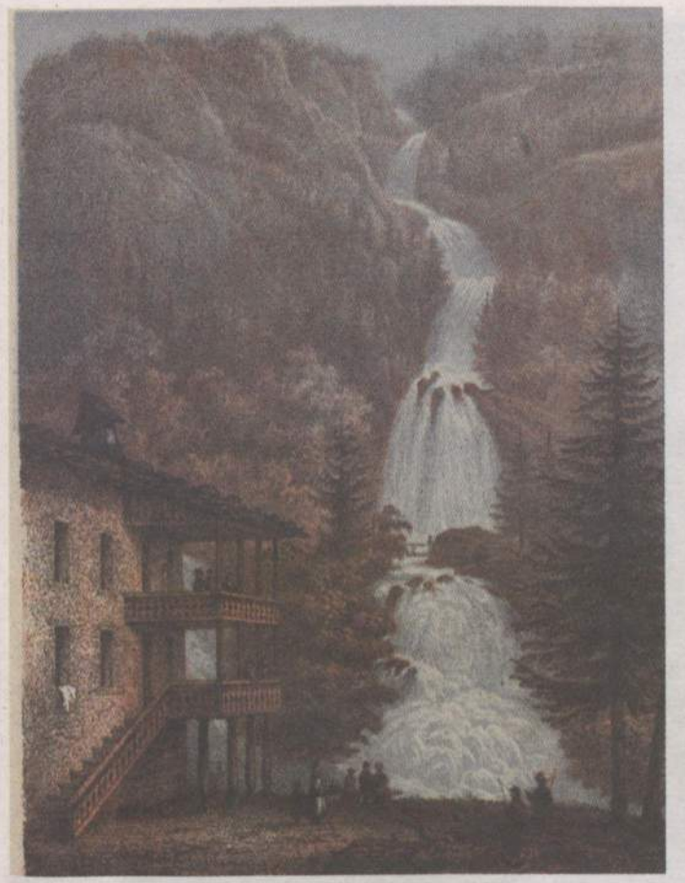
Après avoir achevé la première construction hôtelière, les frères Rappard mandatent le paysagiste Schmiedlin de

L'illumination des chutes par des feux de bengale, installée en 1840

Stuttgart pour aménager un parc que le public pouvait visiter en payant un droit d'entrée. Peu de temps après, les deux frères Rappard entrent en guerre avec la société de navigation sur le lac de Brienz, et ils décident, sur le champ, de faire construire leur propre bateau à vapeur. Mais celui-ci se révèle être inutilisable et cause des pertes financières considérables aux initiateurs. Ceux-ci vendent la propriété de Giessbach, après trois saisons seulement, à la compagnie de navigation et se retirent à Interlaken, où ils ouvrent le centre de cures de petit lait " Jungfraublick " situé sur le petit " Rugen " (à propos de Rappard, voir Flückiger, Hoteltträume, pages 73, 124).

L'hôtel Giessbach en 1875

En 1870, la famille Hauser, déjà bien connue pour sa gestion de plusieurs hôtels (avant tout le Schweizerhof à Lucerne et les bains de Gurnigel), reprend toute la propriété de Giessbach. Avec elle commence une nouvelle ère, marquée par la construction du nouveau Grandhôtel. Peu de temps après l'achat, Carl Hauser-Blattmann mandate Horace Edouard Davinet, architecte spéciali-



La cabane de Johann Kehrli, première auberge à Giessbach

Le Grandhôtel Giessbach avant l'incendie de 1883 (extrait du livre de Roland Flückiger-Seiler " Hotel-Paläste)

sé dans l'hôtellerie connu dans la Suisse entière, d'ériger un nouvel hôtel, lequel " devait être, conformément à sa situation magnifique, aussi magnifiquement élaboré dans sa conception globale ".

Selon les plans de Davinet une aile de bâtiment hôtelier orientée sud-ouest avec vue au-dessus du Lac de Brienz est érigée sur la terrasse construite. Le passage en angle fermé de la bâtisse principale aux ailes latérales est marqué par des tours polygonales. Le rez-de-chaussée avec les salles de société est placé au-dessus de l'étage d'embase ; la grande salle des fêtes est disposée dans l'aile latérale, contre les chutes d'eau. Le complexe ouvert en 1875 dispose d'une usine à gaz pour l'éclairage et d'une buanderie collective, de plusieurs cabinets de bain et de toilettes avec chasse d'eau ainsi que d'un passage couvert dans le style " foresto-rustico ".

Les frères Hauser inaugurent en 1879, quatre ans après la mise en service de l'hôtel, un funiculaire, propriété de l'hôtel, permettant aux hôtes d'éviter la montée raide depuis le débarcadère jusqu'à l'hôtel. C'est la deuxième installation de ce genre en Suisse, depuis la mise en service, deux années auparavant, d'une première installation de ce type entre Lausanne et Ouchy. Le funiculaire devient rapidement une attraction populaire, bénéficiant d'un énorme intérêt dans la presse spécialisée contemporaine et contribuant ainsi beaucoup à la notoriété de l'hôtel près du Lac de Brienz.

Le funiculaire de Giessbach. Gravure

L'incendie de 1883 et la reconstruction

Le 4 octobre 1883, un incendie énorme détruit les étages supérieurs de l'importante bâtisse hôtelière près du Lac de Brienz. La famille Hauser décide de la reconstruire aussitôt. Avant la prochaine saison d'été, le bâtiment est reconstruit sur les étages épargnés par le feu. Le toit est adapté, selon les vœux de la famille propriétaire, au style contemporain de constructions en bois locaux ; des casques pointues remplacent en 1875 les coupoles, et à la place des gâbles en triangle, ce sont des toits en bâtière fortement prééminents qui sont installés. Ainsi, la construction traditionnelle historique fait place à une " architecture de petit château romantique ". Lors de la réouverture en juillet 1884, le nouvel hôtel Giessbach est éclairé par des lampes électriques, installées par " la fabrique d'appareils électriques à Uster ". L'hôtel Giessbach est ainsi le deuxième hôtel dans l'Oberland bernois à être équipé d'électricité et tient un rôle pionnier dans l'histoire de l'éclairage électrique en Suisse (voir Flückiger, Hotelpaläste, page 100).

Peintres et graveurs célébrèrent dans leurs oeuvres la beauté du site de Giessbach

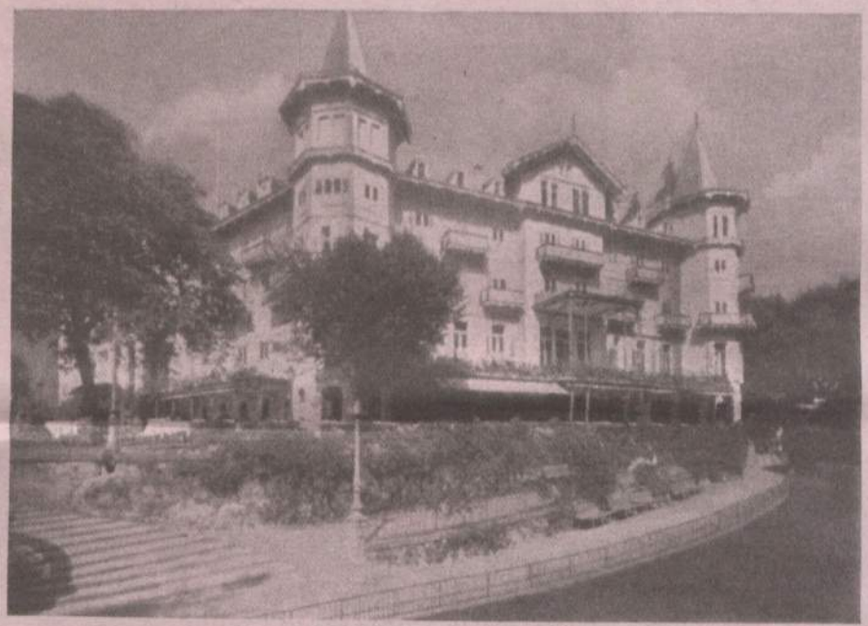
L'entreprise au 20ème siècle

L'entreprise est florissante jusqu'à la Première Guerre mondiale. La famille Hauser, considérant les changements qui s'annonçaient dans le monde politique, vend sa propriété en 1911 à un particulier de Lausanne qui l'année suivante l'intègre dans une société anonyme. Mais celle-ci ne parvient pratiquement plus à réaliser de résultats positifs avec l'entreprise hôtelière. En 1950, c'est Fritz Frey, le propriétaire des hôtels sur le Bürgenstock, qui achète la propriété de Giessbach. Lui non plus ne parvient pas à maintenir une entreprise hôtelière durable et rentable.

Le domaine de Giessbach dans les années trente du siècle dernier

Demande de démolition et renaissance grâce à Franz Weber et sa Fondation " Giessbach au Peuple Suisse "

En 1978, Frey demande à pouvoir entreprendre la démolition de tout le complexe hôtelier afin d'y construire un chalet surdimensionné au style moderne. Mais ce projet rencontre une opposition acharnée et une pluie d'oppositions. Un groupe de travail composé de tous milieux cherche des alternatives pour maintenir le bâtiment. En l'espace d'une année, la Fondation " Giessbach au Peuple Suisse ", opérant sur tout le territoire suisse, sous l'égide de son fondateur Franz Weber et avec le concours des représentants de la " Burgergemeinde " (communauté des citoyens), réussit à réunir le montant de deux millions de francs, et la commune et le canton accordent une hypothèque sans intérêt d'un million de francs supplémentaire.



Le Grandhôtel Giessbach dans les années trente du siècle dernier

La restauration de l'hôtel et du funiculaire, menée en plusieurs étapes et avec beaucoup de publicité en collaboration avec les Monuments historiques du canton de Berne, déclenche un réaction considérable. Elle devient le véritable événement clé pour la conservation de bâtiments historiques en Suisse. L'hôtel Giessbach peut accueillir ses premiers hôtes pour la saison d'été 1984.

R.F.-S.

La maison de cure avant la Deuxième Guerre mondiale

Le déplacement de la cage d'ascenseur, d'une laideur désespérante, a permis la " résurrection " du grand escalier dans sa splendeur d'autrefois

Dîner aux chandelles " Chez Florent "

Sculpture de glace. Décoration du buffet

Le Grandhôtel Giessbach " Reine de la nuit "

Le salon Giron - un endroit pour rêver

Salles de séminaires équipées d'installations les plus modernes

Pour des manifestations d'une grande ampleur, la " Salle Belle Epoque " peut être installée en salle de séminaire

OBERLAND BERNOIS
L'hôtel historique de l'année 2004

RÉCOMPENSE La famille de Franz Weber (Vera, sa fille, et Judith, sa femme), distinguée par Roland Flückiger, président du jury d'ICOMOS. Keystone/ Sig Tischler

«CHÂTEAU DE RÊVE» Le Grandhotel se distingue par ses tours charnières et son toit en bois de style chalet suisse. Daniel Rihs

«C'est le couronnement!»

GIESSBACH Sans l'acharnement de Franz Weber, l'établissement néobaroque distingué par le Conseil des monuments et des sites n'existerait tout simplement pas. Vingt ans après son combat, l'écologiste montreusien savoure cette reconnaissance avec sa femme, Judith, eux qui étaient tant décriés

Vincent Donzé

Epris de ce «château de rêve» où il avait bu un thé, Franz Weber (76 ans) s'est battu contre vents et marées dès 1981 pour sauver le Grandhotel de Giessbach, fermé deux ans plus tôt. L'écologiste montreusien était accueilli «comme le dernier des voyous», lui qui ne comprenait rien ni à l'architecture ni à l'hôtellerie, selon ses détracteurs. C'est ce même Franz Weber qui a reçu avant-hier pour son établissement la distinction d'Hôtel historique 2004 décernée par le Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS). «C'est le couronnement!» s'exclamait-il.

Inauguré près d'une cascade en 1875, le luxueux Grandhotel a acquis sa physionomie actuelle dix ans plus tard, après un incendie. Les partisans de la démolition voulaient ériger un Jumbo-Chalet démesuré, mais cette structure tripartite a finalement été acquise pour 3 millions de francs par la Fondation Giessbach au peuple suisse. Cette société par actions réunissant 5000 donateurs a conservé tout ce qui pouvait l'être: les volets, les fenêtres, les meubles... La réouverture a été fêtée en 1984.

Avec leur fille, Vera, qui avait 8 ans lorsque ses parents menaient leur combat, Franz et Judith Weber délaissent les 70 chambres, logent dans la maison du personnel à chacun de leurs très rares passages sur les hauteurs de Brienz. Du 19 octobre au 21 avril, le Grandhotel est fermé. Non pas que la route menant sur le promontoire rocheux soit enneigée: l'hôtel est accessible par bateau puis par funiculaire. Mais la facture d'électricité est trop élevée en hiver!

SITE INTERNET
www.giessbach.ch

BIJOU DANS UN ÉCRIN Le Grandhotel de Giessbach est juché sur un promontoire rocheux au-dessus du lac de Brienz et à côté des chutes de Giessbach en 14 cascades. Sébastien Féval

PARFUM D'ANTAN Tout ce qui pouvait l'être a été conservé de l'établissement inauguré en 1875.

SALLE DE BILLARD La pièce est ornée d'une fresque de Charles Giron intitulée «Fête des lutteurs dans les Alpes» (1905). Sébastien Féval

CHAMBRE... Une nuit au Grandhotel de Giessbach coûte à partir de 85 francs et jusqu'à 225 francs. Sébastien Féval

... AVEC VUE Les yeux dans le bleu si particulier du lac de Brienz. Sébastien Féval

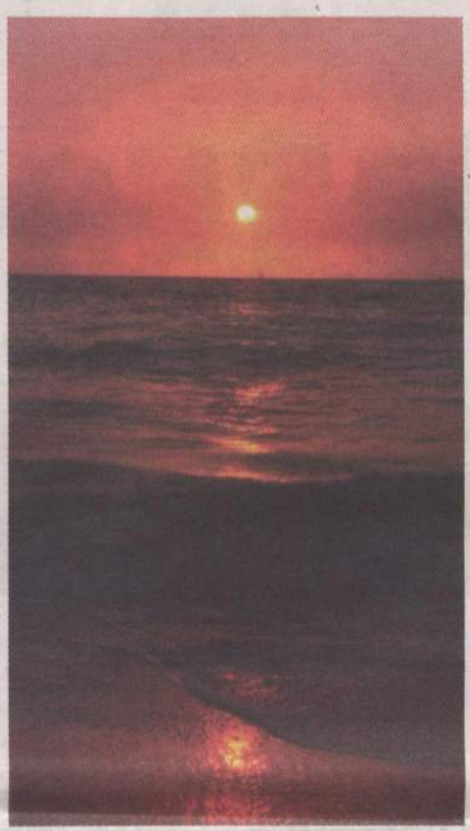
PLAFONDS ORNÉS Les restaurateurs de Vicenza (I) qui se sont occupés des peaux ont œuvré à l'hôtel

Le Grandhôtel Giessbach invité au Mexique

Un rendez-vous de tortues et de baleines

Puerto Vallarta, une exquise ville touristique située sur la côte pacifique du Mexique, dans la „Baie des drapeaux" – Bahia de Banderas, est sans doute la station balnéaire la plus traditionnelle et amicale du Mexique et probablement la plus écologique.

Ainsi, chaque année, de nombreuses espèces de tortues gagnent les vastes plages de Puerto Vallarta et y pondent leurs œufs dans le sable chaud sous la protection de la police de l'environnement. Et, au début de l'hiver, fuyant les eaux glacées du Pacifique Nord, les baleines grises arrivent aux côtes de Puerto Vallarta pour y donner naissance à leurs petits. Elles y restent jusqu'au printemps avant de retourner dans les eaux nordiques en un voyage de plus de 10'000 kilomètres.



Des couchers de soleil d'une beauté inouïe - la magie de Puerto Vallarta

www.virtualvallarta.com
www.festivalgourmet.com

Giessbach à Puerto Vallarta

Pour couronner la saison culinaire 2003, notre chef cuisinier Florent Benjamin et une équipe de ses meilleurs cuisiniers étaient, comme l'année dernière, les hôtes du festival gastronomique mondialement connu de Puerto Vallarta. Dans le cadre de cet événement, chaque année, les 18 meilleurs restaurants de la ville offrent à un nombre select de cuisiniers renommés venus du monde entier, l'occasion d'un échange de cultures culinaires et gastronomiques d'une durée de 10 jours.

C'est ainsi que cette année, notre chef Florent Benjamin exerçait sa fonction de chef-hôte au restaurant Coco Tropical dirigé conjointement par le restaurateur suisse Heinz Reize et le Mexicain Andres Famania, tandis que son sous-chef Enrico Möller était chef-hôte du restaurant de renom, Café Abadia.

Les cours de cuisine du festival, très en demande, étaient donnés entre autre par Florent Benjamin, assisté de ses cuisiniers Thorsten Höhn, Markus Jakobi et Enrico Möller.

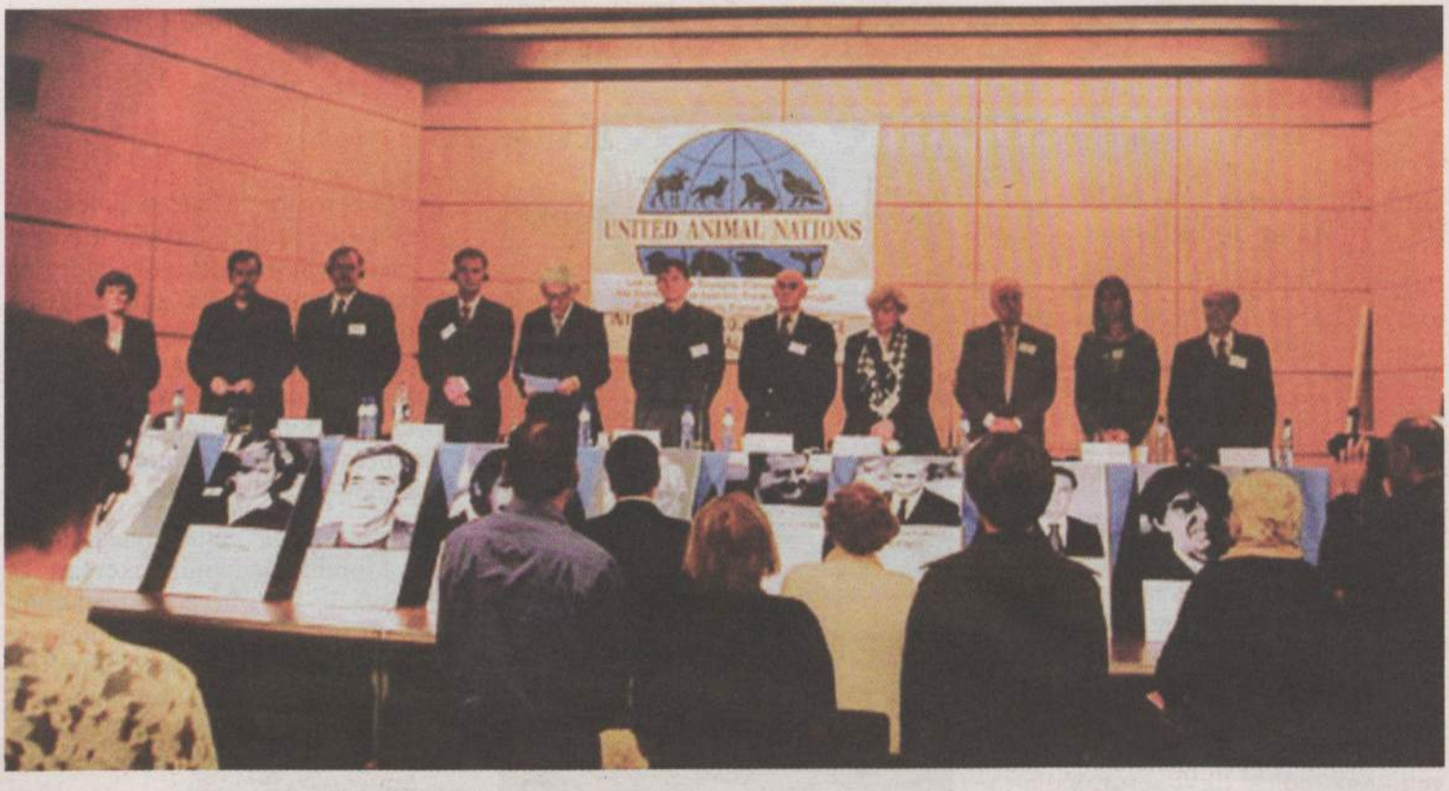
La baleine grise

13 novembre 2003: Cérémonie d'ouverture dans la Bodega de Corona du 9me Festival Gastronomique de Puerto Vallarta. En haut, entre les belles hôtesses de Corona, de gauche à droite: chef Roland Menétrey (co-organisateur du festival), chef-vedette Anton Mosimann, chef Thierry Blouet (président du festival), chef Heinz Reize (vice-président du festival), et le président de la ville de Puerto Vallarta, Ignacio Guzman Garcia.

Aux 2me et 3me rangées, les chef cuisiniers invités du festival, entre autres Florent Benjamin, Enrico Möller et Thorsten Höhn de Giessbach et, à côté de Pierre Lichtenauer, ancien professeur de cuisine de l'Ecole hôtelière suisse de Lausanne, le président de l'Académie Culinaire de France, Gérard Dupont.

Pour la cuisine de Giessbach, l'événement de Puerto Vallarta représente une grande chance. Cet échange entre les cultures gastronomiques les plus variées ouvre des possibilités insoupçonnées, est source d'idées, donne des impulsions nouvelles à la recherche d'une cuisine toujours plus originale et plus légère à Giessbach et surtout, rehausse la créativité en vue d'un art gastronomique végétarien encore plus élevé, car la cuisine mexicaine est une véritable corne d'abondance en mets sans viande extravagants, raffinés et tout simplement délicieux.

Vera Weber



Entouré de deux juges et du jury, Franz Weber, président de la Cour des Animaux, prononce le verdict

Procès à Bruxelles contre les corridas

La Cour Internationale de Justice des Droits de l'Animal a prononcé un verdict implacable.

Tous coupables:

- l'Union européenne, représentée par la Commission européenne
- les gouvernements et les ministres des pays incriminés: Espagne, France, Portugal

pour cause de

- complicité de torture grave et continue envers des animaux
- perversion de la jeunesse et dégradation de la société par l'encouragement de cruautés exercées en public
- mépris et prévarication de lois existantes inspirés voire imposés par le lobby tauromachique
- omission d'édicter des mesures légales pour empêcher de tels délits

Compte rendu détaillé et illustré dans le prochain numéro du Journal Franz Weber

Fondation Franz Weber la griffe d'une protection animale efficace

Testament en faveur des animaux

Notre travail est au service de la collectivité

Pour pouvoir poursuivre ses grandes œuvres en faveur de la nature et du monde animal, la Fondation Franz Weber devra toujours faire appel à la générosité du public.

Politiquement indépendante, subventionnée ni par l'économie ni par les pouvoirs publics, elle dépend de manière impérative dans l'accomplissement de ses tâches des seuls dons, donations, legs, etc.

Le poids financier que la Fondation doit porter, ne s'allègera pas, bien au contraire: il s'alourdira en proportion de la pression grandissante que subissent le monde animal, l'environnement et la nature.

Exonération fiscale

La Fondation Franz Weber, en sa qualité d'institution d'utilité publique, est exonérée d'impôts (impôts sur les successions, sur les dons, impôts directs cantonaux et locaux). Les dons versés à la Fondation peuvent être déduits des impôts dans la plupart des cantons suisses.

Pour vos dons:

FONDATION FRANZ WEBER
CH-1820 Montreux
CCP 18-6117-3
(bulletins de versement roses)
Banque Landolt & Cie,
1003 Lausanne
compte "Legs" de la Fondation Franz Weber

Si votre volonté est de venir en aide aux animaux même au-delà de votre vie, nous vous prions de penser, dans vos dispositions testamentaires, à la Fondation Franz Weber. Cette seule phrase dans votre testament: "Je lègue à la Fondation Franz Weber, Montreux, la somme de Fr_____" peut signifier la survie pour d'innombrables animaux.

A observer

Pour que votre volonté soit respectée, quelques règles formelles sont à observer:

1. **Le testament manuscrit** doit être rédigé entièrement de la propre main du légataire, sans oublier le lieu, la date et la signature.

Un tel testament doit contenir la mention:

"Testament: Par la présente, je lègue la somme de Fr_____ à la Fondation Franz Weber, 1820 Montreux".

Afin d'éviter la disparition fortuite du testament après le décès, il est recommandé de le remettre à une **personne de confiance** qui le gardera précieusement.

2. **Si le testament est rédigé chez le notaire**, celui-ci peut être chargé d'inclure dans ce testament la Fondation Franz Weber comme bénéficiaire.

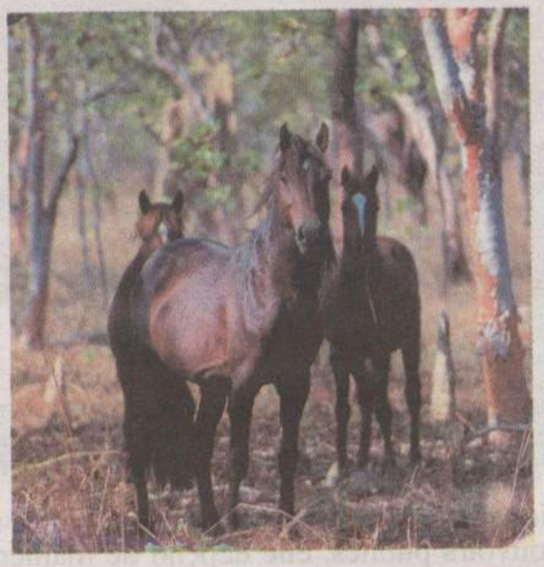
3. **Les personnes ayant déjà rédigé leur testament** peuvent, sans nécessairement changer celui-ci, rajouter **à la main**: " Complément à mon testament: Je décide que la Fondation Franz Weber doit recevoir après mon décès la somme de Fr_____ à titre de legs. Lieu et date____Signature _____". (Le tout écrit **à la main**).

Les nombreux amis des animaux seront heureux de savoir qu'un legs à la Fondation Franz Weber, qui est exempt d'impôts, n'est pas soumis aux impôts sur les successions souvent très élevés.

Renseignements:
FONDATION FRANZ WEBER, Case postale, CH-1820 Montreux
Tél. 021 9644284 ou 9643737 ou 9642424, Fax 021 9645736
E-mail: ffw@ffw.ch, www.ffw.ch

Parrainage de chevaux

Vous aussi vous pouvez offrir à un cheval australien une place dans l'Arche de Noë



Le parrainage " Brumby "

Parrainage d'un cheval en liberté, un " Brumby " qui se promène, libre et heureux, dans notre réserve en compagnie d'innombrables autres chevaux. En raison des impératifs de la nature, il sera difficile d'identifier " votre " cheval au sein des troupeaux sur cet immense territoire. Vous recevrez cependant chaque année une photo originale, ainsi que des nouvelles régulières de la vie et des événements relatifs à notre paradis des chevaux.

Le parrainage " Brumby " coûte FS 260.- par an.

Le parrainage " Junior "

(pour enfants et adolscents)

Parrainage pour un cheval sauvage qui trouvera, dans la sécurité et la liberté de notre réserve et au milieu de ses semblables, une demeure permanente.

Les parrains " Junior " seront régulièrement tenus au courant de la vie et des événements dans notre paradis des chevaux.

Le parrainage " Junior " coûte FS 50.- par an.

BON DE COMMANDE

A envoyer à FONDATION FRANZ WEBER, Case postale, CH-1820 Montreux

Je commande :

.....parrainage(s) " Brumby " à FS 260.- / E 175.- (cotisation annuelle)

.....parrainage(s) " Junior " à FS 50.- / E 30.- (cotisation annuelle)

Nom: Prénom :

Adresse exacte :

Date : Signature :

IMPORTANT : S'il s'agit d'un cadeau, n'oubliez pas de préciser le nom et l'adresse du bénéficiaire (qui figurera en tant que parrain ou marraine sur le certificat de parrainage).

Préavis

Un événement à Giessbach qui fera date !
Ne le manquez en aucun cas !

Echange d'Ambasseurs entre l'*Etat libre de Giessbach* et la *République libre de Montrmartre* !

Le 27 avril 2004, l'*Etat libre de Giessbach* et la *République libre de Montmartre* échangeront leurs ambassadeurs.
Il s'agit d'une cérémonie préparée de longue date.

La délégation parisienne, composée du Président, du Gouvernement et de l'Ambassadeur de la *République libre de Montmartre* arrivera par bâteau au débarcadère de Giessbach le 26 avril 2004 vêtue de leurs habits de cérémonie. Franz Weber, président de l'*Etat libre de Giessbach*, recevra les invités de haut rang en bonne et dû forme avec tapis rouge, fanfares et fleurs.

Fondation Giessbach au Peuple Suisse

PS : D'autres détails dans le prochain numéro. l

Dans le
JOURNAL FRANZ WEBER

vous lirez ce que vous ne trouvez nulle part ailleurs

Dommage qu'il ne paraisse que 4 x l'an!

Assurez-vous les 4 prochains numéros pour Fr. 20.– seulement (Euro 16.-)

Je commande un abonnement au JOURNAL FRANZ WEBER à Fr. 20.–

❑ allemand ❑ français

❑ **pour moi personnellement**

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

NPL et localité: _____

❑ **comme cadeau pour**
(dans ce cas, veuillez remplir les deux cases d'adresse s.v.p.)

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

NPL et localité: _____

Je désire devenir membre donateur de la Fondation Franz Weber et verse FS 40.– (ou plus). Dans ce prix, le Journal Franz Weber est compris. Veuillez m'envoyer votre bulletin de versement.

Talon à retourner à:
JOURNAL FRANZ WEBER, abonnements, case postale, 1820 Montreux

GRAND V

Veritas ❖ Vita ❖ Victoria
Vérité ❖ Vie ❖ Victoire

ART DE VIVRE www.grandv.com

Grand succès

La première mise en vente de nos produits Grand V a été un tel succès que nous étions temporairement confrontés à une rupture de stocks. Les produits Grand V sont toujours fabriqués en quantités limitées, à partir d,ingrédients rigoureusement frais, ce qui garantit au consommateur une qualité première.

Que d,éloges reçus ! De la part de personnes âgées et jeunes, de végétariens mais aussi de personnes qui mangent de la viande, en petite quantité et de temps à autre. Notre plus grand succès est de constater que même les amateurs avoués de viande apprécient nos produits. Beaucoup d,entre eux même peuvent s,imaginer de renoncer, plusieurs fois par semaine, à manger de la viande ˆ séduits qu,ils sont par l,offre alléchante des produits Grand V !

Nous avons élargi la palette de nos produits en y ajoutant des boissons telles que des jus biologiques, des vins biologiques de notre magnifique Lavaux et d,Espagne, ainsi que des pâtes biologiques et de l,huile d,olive de Provence.

Notre but est d,arriver à ce que toujours moins de gens mangent toujours moins de viande, et que des amateurs invétérés de viande prennent goût à la cuisine végétarienne ˆ la plus créative de toutes les cuisines.

Notre première palette de produits Grand V constitue en effet un début ; elle sera constamment et intensément élargie, afin de procurer à nos gourmets le même plaisir du palais et la même satisfaction qu,ils éprouvent en dégustant de la viande ou du poisson. Et comme les produits Grand V sont parmi les meilleurs sur le marché végétarien d' aujourd'hui, notre ambition n,est certainement pas démesurée.

Les produits Grand-V

-„Rillette" Gourmet-Party
A varier selon les goûts : cette pâte à tartiner piquante s'emploie aussi bien sur des tranches de pain ou pour décorer des créations d'apéritifs, ou diluée comme sauce à tremper pour légumes et pain, ou encore pour farcir des pommes de terre au four, etc. Composition :Tofu, noix, moutarde, herbes fraîches, épices

Emincé „Saveur d' Asie"
Un plat piquant et savoureux qui vous emmène en Asie, le temps d'une évasion culinaire. Vous pouvez affiner ce plat de base de diverses variations créatives. **Composition** :Seitan émincé, légumes Sichuan, huile de sésame, Sweet Chili, bouillon de légumes et épices.

Emincé „Traditionelle"
Qui ne connaît pas l'Emincé Zurichois ! Vous pouvez utiliser ce plat " Gourmet " dans sa version originale ou ajouter des ingrédients à votre guise. Profitez des recettes et des conseils publiés régulièrement sur notre site Internet. **Composition** : Seitan émincé, champignons frais, crème, bouillon de légumes.

Emincé „Bombay"
Un délire des sens ! Vous serez enchantés par la grande variété des arômes de ce curry équilibré – et vos invités apprécieront ! **Composition** : Epices variés, oignons, mélanges de curry, Seitan émincé.

Terrine " Grandhôtel "

Nouveauté absolue dans le domaine de la terrine.
Jusqu'à présent, il était difficile de trouver des terrines végétales sans gélatine ou œufs. Vous pouvez servir cette terrine savoureuse comme il vous plaira : en entrée, en repas léger ou en repas principal, accompagnée de pommes de terre cuites et d'une salade. **Composition :** La terrine est composée de fines tranches de Seitan, et elle est remplie de Tofu fumé, d'herbes, de noix de pistaches, de crème et d'épices divers.

Les boissons fruitées
fabriquées à partir de fruits Bio fraîchement récoltés, complètent votre plan diététique de façon idéale. Ce sont des produits haut de gamme qui se prêtent également très bien à la préparation de cocktails et d'apéros. Mélangez par exemple 50 cl de boisson oranges-bananes-ananas avec 1 dl de Nu de Lavernoya blanc et 50 cl d'eau minérale gazeuse, et vous aurez un apéro hors du commun pour vos invités.

Chutneys faits maison
Les chutneys, fabriqués par une petite entreprise de production suisse, sont faits exclusivement de fruits frais sévèrement contrôlés. Ils se prêtent admirablement à l,utilisation comme sauce ou accompagnement de notre terrine ≠GrandhôtelŒ. Etant donné qu,ils contiennent de grands morceaux de fruits, ces chutneys peuvent également accompagner des plats chauds qui demandent une garniture fruitée relevée.

Nouilles tournées bio
SEmballé spécialement pour GrandV en sachets de 500 g, ces pâtes Bio proviennent d,une petite entreprise de production exclusive de Suisse centrale. Elles sont blanches et peuvent être cuites exactement comme des pâtes traditionnelles.

Ravioli frais à la ricotta et au basilic

GRAND V CAVE

Pour le plaisir des sens notre offre de vin bio:

Suisse, blanc „Bio Vinatura"
Chardonne – Chasselas"Sortilège" (Medaille d'or au concours des vins de Zürich)

Suisse rouge „Bio Vinatura"
Chardonne – Gamay „Sortilège"
Chardonne – Pinot noir „Sortilège"

Vin blanc biologique d'Espagne
"Nu de LAVERNOYA"
Macabeu / Terre de cultivation: PENEDÈS

Vin rouge biologique
"Nu de LAVERNOYA"
Cabernet und Merlot / Terre de cultivation: PENEDÈS

CORBEILLE SURPRISE

Un cadeau parfait pour un être aimé, pour lui faire connaître les produits spéciaux GrandV, ou simplement pour lui faire plaisir.

Corbeille en raphia contenant une bouteille de Nu de Lavernoya blanco, 1 petite terrine ≠GrandhotelŒ, 1 verre de chutney abricot, 1 verre d,émincé ≠TraditionelleŒ, 1 verre d,émincé ≠Saveur d,asieŒ und 500 g de nouilles tournées Bio GrandV.

Le team du GrandV vous souhaite de joyeuses fêtes!

Bulletin de commande

GRAND V

Nom/prénom

Adresse exacte

Telephone

Date **Signature**

à renvoyer à la Fondation Franz Weber, "Grand V",, Case postale, 1820 Montreux

Art.No	Article	Unité	Contenu	Prix	Quantité	Total
	MARCHÉ					
4001	Corbeille du nain	Cart.	3 kg	28.80		
4002	Corbeille de la jardinière	Cart.	5 kg	48.--		
4003	Corbeille Grand famille	Cart.	8kg	76.80		
4004	Pousses d' alfalfa	Sachet	100g	6.50		
4005	Pousses d'oignons	Sachet	100g	10.60		
	Cuisine					
0001	Terrine Grandhôtel	Terrine 1/1	500 g	37.50		
0002	Terrine Grandhôtel	Terrine 1/2	250 g	22.50		
0003	Gourmet Party „Rillette"	Verre	200 g	8.20		
1001	Emincé Traditionelle	Verre	200 g	6.90		
1002	Emincé Saveur d'asie	Verre	200 g	7.80		
1003	Célestine Bombay	Verre	200 g	9.70		
2001	Ravioli frais	Sachet	250 g	7.90		
2003	Nouilles tournées bio	Sachet	500 g	5.60		
5001	Chutney de pêche Chutney de mangue Chutney d'abricot	Cart. de 3 verres	100 g	19.50		
5002	Chutney de pêche	Verre	100 g	7.20		
5003	Chutney de mangue	Verre	100 g	7.80		
5004	Chutney d'abricot	Verre	100 g	7.--		
	CAVE					
2001	Chasselas - blanc	Bouteille	0.7	13.--		
3001	Gamay - rouge	Bouteille	0.7	13.--		
3002	Pinot noir - rouge	Bouteille	0.7	15.--		
2002	Nu de LAVERNOYA - blanc	Bouteille	0.75	11.80		
3003	Nu de LAVERNOYA - rouge	Bouteille	0.75	17.60		
	BOISSONS AUX FRUITS BIO					
6001	Mûres/Myrtilles	C à 6 bts	2.5 dl	27.50		
6002	Orange/banane/ananas	C à 6 bts	2.5 dl	27.50		
6003	Fruits de la passion/mangue	C à 6 bts	2.5 dl	27.50		
6004	Carton avec les 3 sortes	C à 6 bts	2.5 dl	28.--		
7001	**CORBEILLE-CADEAUX**			63.--		
Total						

Port et CHF 1.50 pour emballage écologique en sus

GRANDV-CUISINE

Pâté de fête

4 personnes

recette

450 g	de légumes de saison: poirots, carottes, choux blanc, oignons, choux frisé	
10 g	d'huile d'olive	100 g de séré maigre
2	oeufs	1 verre de rillettes Grand-V
270 g	de pâte feuilletée	sel, poivre

Préparation:

1. Faire revenir les légumes coupés en lanières dans l'huile d'olives
2. Ajouter les rillettes aux légumes tièdes
3. Ajouter le séré et mélanger en remuant
4. Ajouter 1 œuf entier et un blanc d'œuf et mélanger le tout en remuant jusqu'à obtenir une masse com pacte
5. Aplatir cette masse sur la pâté feuilletée abaissée en forme ronde En haut de ce rond, laisser un bord de 2 cm et le badigonner de jaune d'œuf
6. Replier les côtés gauche et droit du rond de 5 cm env. vers le milieu
7. Enrouler la pâte avec la masse depuis le bas du rond tout en formant une roulade
8. Badigonner la roulade avec le blanc d'oeuf
9. Cuire à 200°C pendant 40 minutes env. dans le four préchauffé
10. Laisser reposer le pâté pendant 10 minutes dans le four ouvert, ensuite couper en tranches de 3 à 4 cm en utilisant un couteau dentelé
11. Le pâté peut également être servi froid.

Servez ce met savoureux accompagné par nos chutneys en sauce ou en supplément, avec une salade de saison et un vin rouge corsé tel que notre Nu de Lavernoya. Votre repas de fête ne manquera pas d'être un plein succès.

Gratin Tante Rose

4 personnes

Recette

500 g	de pommes de terre cuites et pelées	100 g	de poirots
1dl	de lait	2dl	de bouillon de légumes
50 g	de Gruyère rapé	1 verre	d'émincé ‚Traditionelle' Grand-V
10g	d'huile de tournesol		sel, poivre

Préparation:

1. Couper les pommes de terre en tranches de _ cm d'épaisseur
2. Couper les poirots en fines lanières
3. Badignonner d'huile le fond d'un plat à gratin
4. Y verser 1 dl de lait froid
5. Répartir la moitié des tranches de pommes de terre dans le fond du plat, assaisonner de sel et de poivre
6. Mélanger l'émincé avec 1 dl de bouillon de légumes et répartir cette préparation sur la couche de pommes de terre
7. Couvrir avec le reste des tranches de pommes de terre
8. Verser 1 dl de bouillon de légumes sur les pommes de terre
9. Parsemer de Gruyère rapé et cuire à 180° pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une croûte dorée.

Nous vous recommandons de servir ce repas complet accompagné d'une salade de saison et d'un verre de vin rouge de notre cave GrandV.

Bon appétit et santé !

ANGELICA

Un conte de Franz Weber

Une lanterne dessinait les contours de la jetée. Angelica entraîna Nikolas jusqu'au débarcadère.

- Quelle merveilleuse solitude, dit-elle.

De chaque coté de l'Elbe se dressaient, large, brutaux et aveugles, d'immenses entrepôts. Le vent hurlait par rafales.

- Sinistre ! rétorqua Nikolas.

Il grelottait, tenta de retourner sur le quai. Angelica le retint, lui caressa les tempes :

- Je t'aime, dit-elle.

Son regard pénétra le sien. Elle murmura :

- Ici, tout est tragique comme l'amour.

Un essaim de mouettes rôdaient et criaient au-dessus de leurs têtes. Des vagues galopaient et se fracassaient contre le béton.

- Je t'aime, dit Angelica.

Hambourg avec Alster intérieure et extérieure

D'un geste tendre, Nikolas serra ses longs cheveux noirs. Elle renversa la tête ; la passion frappa ses traits.

- Je t'aime, répéta-t-elle.

Dans ses grands yeux clairs éclata une violence lumineuse.

- L'amour est éphémère, dit Nikolas. Il y a peu d'heures, tu ignorais mon existence, et demain nos routes bifurqueront.

- Je t'attendrai, dit-elle. Je veux t'attendre et être malheureuse par toi.

Doucement Nikolas la conduisit vers le quai. Sous le feu des lanternes qui attisait son éclat, il la contempla, étonné : Elle était très jeune, élancée et d'une grâce captivante ; elle lui proposait le visage dont il avait rêvé à dix-huit ans. Trop d'années avaient passé depuis, trop de souffrances, trop de tristesses, trop de solitude et… (il sursauta) trop d'habitudes aussi. Trop de chemins facilement tracés. L'amour ne l'enflammait plus.

- Angelica, dit-il, dans quelques heures je sortirai de ta vie. Tu dois m'oublier.

Elle allait à côté de lui, en silence. Leurs ombres les précédaient. La nuit avançait, la ville s'endormit. Au bord de l'Alster, les lanternes projetèrent leurs silhouettes dans les remous de l'eau. Nikolas fut frappé par tant de parcelles d'eux-mêmes, mouvantes et confondues. Elle scrutait son profil et murmura d'une voix infiniment douce :

- Ton âme éclaire tes traits. Je ne t'oublierai jamais. Tu es l'unique but de ma vie.

Elle serra son bras, pressa sa joue contre son épaule.

- Si tu veilles avec moi, il nous restent… il me reste encore, jusqu'à ton départ, sept heures et vingt cinq minutes.

Il souriait.

Une pluie fine et froide fouetta l'eau, y effaçant leur reflet. Ascétiques, les arbres se rangeaient, rectilignes.

- Je t'ai cherché au-delà de ma naissance, dit Angelica.

Sous les cheveux rabattus par la pluie, son visage passionné et tenace secoua en lui la barrière de sécurité.

Un filet rose courait à l'horizon. Lentement, la ville s'éveillait. Devant eux, la gare d'Altona mettait un terme à leur nuit.

Le froid et la fatigue les poussèrent à se réfugier dans le buffet. Angelica fixait la nappe brodée de fleurs rouges.

- Encore une heure, dit-elle.

Nikolas la dévisagea, évalua dans ses yeux le poids de sa tristesse. Il caressa sa main.

- Tu as toute la vie devant toi, dit-il enfin.

Elle secoua la tête :

- Plus que cinquante minutes !

Un vendeur de journaux les sollicita, et un homme gras, coiffé d'un chapeau vert, s'assit à leur table. Angelica se rapprocha de Nikolas. Elle but une gorgée de café, posa la tasse et, avec piété, considéra Nikolas : son haut front, sa bouche tendre, son nez racé, ses yeux bleus légèrement rougis par la nuit. Il évita son regard.

- Encore trente minutes, dit-elle.

Nerveux, fiévreux, ils sortirent. Nikolas retira sa mallette, acheta quelques revues.

Le train venait de se former. Nikolas choisit un compartiment. Il parlait de ses occupations, consulta sa montre : encore dix minutes.

- Je t'aime, Nikolas. Je t'aime au-delà de la mort.

Il ferma les yeux, réfléchit, raisonna. Il n'y avait pas d'issues.

La voix forte d'un contrôleur rompit leur silence :

- En voiture ! Fermez les portières

Nikolas aida Angelica à descendre sur le quai. Demeuré sur la marche, il se pencha pour la baiser au front, mais, lui prenant la tête entre ses mains, elle pressa sur sa bouche ses lèvres.

Quand le train démarra, elle marcha, puis courut à côté de la voiture. Nikolas fut saisi par la souplesse de son corps, la grâce de ses mouvements et eut peur du désespoir qui éclatait sur son visage en larmes.

Lorsque son image lui échappa, il éprouva un violent malaise. Il perdait pied, s'agrippa à la fenêtre. Les maisons défilaient comme un troupeau de nuages, puis le train s'engouffra dans la gare de Dammtor.

- Une minute d'arrêt, criait le haut-parleur.

Encore un arrêt à Hambourg, à la gare principale, et la page serait tournée. Nikolas frissonna. La belle sérénité qu'il avait tant défendue, s'ornait d'une croix.

Le train de Nikolas disparu, Angelica n'eut plus qu'une idée : revoir encore une fois son bien-aimé, ne fut-ce que pour quelques secondes, avant de sombrer dans la nuit. Elle courut, sauta dans un taxi et adjura le chauffeur :

- Vite, je vous en supplie, vite, vite à la gare principale !

Quand l'express entrait dans le Hauptbahnhof, une foule dense se pressait sur le quai. Nikolas subissait comme un somnambule la hâte et la nervosité des voyageurs. On le bousculait, quelqu'un l'injuria, il demeurait absent. Tout à coup, l'escalier qui menait au quai, s'imposa à lui. Une joie totale, absolue l'empoigna.

Angelica volait en descendant les marches.

- Angelica ! appela-t-il. Angelica !

- Nikolas !

Le contrôleur siffla, annonça le départ.

Ce fut pour Nikolas le signal : il écarta les voyageurs, arracha sa mallette, se précipita vers la portière, sauta sur le quai. Angelica était dans ses bras.

Je ne te quitterai plus jamais ! dit-il.

Franz Weber

Les lecteurs ont la parole

LA CORRIDA

Espoir

Mille Mercis pour votre Courage ! Depuis 40 ans je ne comprends pas comment on peut tolérer une telle barbarie " légale ". Vos nouvelles me donnent un peu d'espoir en l'humanité. Bien reconnaissant !

Dr. P. Gachoud – 1723 Marly

Reliquat d'un passé barbare

Je vous saurai gré de faire paraître ma lettre dans votre journal que j'apprécie, tant il est varié et actuel ! Ce que vous entreprenez pour la cause animale est remarquable ! Je suis aussi pour l'Ecologie, l'un n'allant pas sans l'autre, c'est LOGIQUE !

Pourriez-vous me communiquer l'adresse du gouvernement espagnol à qui je souhaite adresser la présente lettre munie de signatures !

" La chaîne espagnole diffuse régulièrement des scènes de corrida au milieu de la nuit et le Gouvernement de ce pays européen (catholique) prétendument " civilisé ! " rit sous cape ! Laissant infliger de pareilles boucheries ! " Intérêt financier en jeu " oblige en jeu " " oblige en réalité ! " Et, c'est sans parler du célèbre calendrier qui se targue de sacrifier mensuellement ou plutôt, de " massacrer sauvagement et gratuitement un animal humble sans défense ! " Au Nom de " traditions ancestrales obsolètes ! qui remontent au temps des hommes des cavernes ! " (Un Hommage à la Bêtise ! Tout simplement !!!) Foules en délire " assoiffées de sang ! " réveillez-vous !!! En notre âme et conscience, comment peut-ont se repaître de telles cruautés ? ! Depuis des années, je boycotte d'emblée tout ce qui provient d'Espagne (le pays des Horreurs !) N'étant pas un endroit de prédilection pour des vacances déstressantes au vu de ce qui précède ! Cela dit, j'espère que les lecteurs seront nombreux à suivre mon exemple, afin que cessent ces carnages stupides ! " A VAINCRE SANS PERIL, ON TRIOMPHE SANS GLOIRE ! " Le Pape, quant à Lui ! prône " le bien pour l'Humanité bafouée et meurtrie ! " Il omet de faire référence aux Animaux sans lesquels nous ne sommes rien sur cette Planète à divers points de vue ! En outre ces coutumes légendaires sont incompatibles avec " la Confession, finalement ! " car la Violence sème la Violence !!! Un minimum de Réflexion s'impose, Mesdames et Messieurs ! "

Janine Pointet – 1004 Lausanne

Ne désignez pas tout un peuple

Vous trouverez ci-joint une réponse à la réaction d'une de vos lectrices. Je ne sais pas si vous aurez la possibilité de la publier. Quoi qu'il en soit, je vous remercie pour tous vos combats, et vous souhaite tout le meilleur pour la suite !

" Pour commencer, moi qui suis Espagnole, j'aimerais souhaiter à Monsieur Weber le triomphe de son initiative contre la corrida. Moi aussi j'ai signé contre ! J'aimerais également dire, pour répondre à l'article " Rien à applaudir " de Madame Marthe Rüedi à Neuchâtel, qu'elle a le droit de boycotter l'Espagne par dégoût de la corrida, mais qu'elle n'a pas le droit de désigner tout un peuple en ces termes : " cette Espagne là, intransigeante et cruelle ". Il y a presque 40 millions d'espagnoles et peut-être seulement un petit pourcentage qui approuve la corrida. Si les étrangers qui visitent l'Espagne ne laissaient pas tant d'argent pour ce " spectacle ", cela intéresserait bien moins certains pays du reste de l'Europe qui veulent aussi " faire la Fiesta ! "

D. Gothuey – 1012 Lausanne

Mieux vaut être seul que mal accompagné

Ces derniers jours j'ai vu par hasard à la télévision F3 des scènes de corrida. Je n'ai pas compris tout de suite : il y avait un taureau par terre couché, avec des longues aiguilles sur le dos, sortes de flèches, du sang sur le dos, il avait l'air épuisé, la tête couchée en avant, les oreilles en arrière, des gens autour, trois ou quatre peut-être, et un homme a pris un couteau et j'ai compris qu'il allait le tuer… j'ai arrêté.

Tuer ce taureau affaibli par les flèches, cet animal qui semblait implorer et qui s'était couché contre l'arène…

Quelle honte que l'Espagne et la France acceptent encore ce massacre. Les jeux cruels sur les animaux vivants sont interdits en Suisse car c'est un pays évolué.

L'Union Européenne accepte la corrida, elle accepte cette cruauté, elle tolère qu'on attaque un animal uniquement pour s'amuser, elle sait que souvent les taureaux ont tellement peur qu'ils essaient de sauter hors de l'arène, dans le public pour échapper aux picadors. Des politiciens importants assistent aux corridas, des 'personnalités' comme on dit. Des gens frustrés et mal dans leur peau, il y en a partout mais l'Union Européenne accepte officiellement la corrida, dite la tauromachie.

On ne peut accepter d'envoyer au parlement à Berne des politiciens qui veulent entraîner la Suisse dans l'Union Européenne… Rien que pour ça… Aller vers des donneurs de leçons qui vont s'amuser à la corrida. Les Suisses ont bien d'autres choses à faire et n'accepteront pas les barbaries telle la corrida. A part la corrida, l'Union Européenne accepte les longs transports pour animaux vivants, la chasse à courre, les combats de coqs. Bel exemple pour nos enfants. Les politiciens qui acceptent ce système ont d'autres valeurs.

Tout candidat prônant l'adhésion à l'UE doit être écarté car il vaut mieux être seul que mal accompagné.

Béatrice de Courten
1000 Lausanne

Elle aurait dû rester bleue

Merci pour la parution de ma lettre ! Toutefois j'ai constaté que mon mot " re-trust-uration " avait été lu " restructuration ". Ce qui a entièrement perdu le sens adéquat que je voulais donner : " " truster " ; accaparer, monopoliser (Larousse) ". Les Trusts que les classes défavorisées, exploitées du siècle dernier avaient combattus avec tant d'acharnement et de sacrifices jusqu'à

nous en débarrasser … Hélas, ils ne font que resurgir plus agressifs et hégémoniques que jamais !

Que dire de Luc Ferry dont la rouerie est de prendre la loi protectrice des animaux érigée, quand bien même, par Hitler, comme excuse de son inhumanité ? Est-ce acceptable venant d'un intellectuel responsable de l'éducation nationale d'un peuple qui se targue de civilisation ? Cela nous a fait mieux comprendre la présence de classes d'élèves afin de les initier, en profondeur, aux cruautés innommables de son espèce pour d'abjectes corridas. Pire encore, cette subvention de l'UE pour entretenir ces sanglants sacrilèges… Rien que cette raison devrait être le refus inconditionnel du Conseil Fédéral d'adhérer à cette ignoble coalition. C'est donc de toute notre âme que nous souhaitons plein succès, en ce 24 novembre 2003.

Française d'origine, ayant eu le bonheur de devenir d'un pays que j'admirais, suite à mon mariage en 1952, trop sensible probablement, traumatisée par la guerre, j'ai toujours partagé l'avis du Professeur Samuel Debrot, pas seulement envers l'animal. Je n'aurais jamais voulu faire supporter à notre enfant les détresses, les souffrances, les horreurs, les saccages infligés à une terre qui aurait dû rester bleue !

En souhaitant une heureuse issue pour chacun, en ce désagréable différend qui vous oppose à la SPA nous vous présentons, cher Monsieur, nos messages très reconnaissants.

Colette Cerf
1586 Vallamand-Dessus

Église, je t'accuse

Ainsi l'Eglise de Rome sort une encyclique spéciale désignant une quarantaine d'interdictions chrétiennes liturgiques, catéchumènes et autres. Je n'ai certes pas l'intention de relever les incongruités apparaissant à chaque paragraphe vu mon incompétence en la matière. Par contre je m'étonne qu'une fois de plus, il ne soit fait aucunement mention du respect dû aux animaux. Il me semble qu'avec les catastrophes d'eau et de feu que la planète vient de subir, peu de cas ait été fait au sujet des hécatombes de toutes sortes dont la faune a été l'innocente victime. Grâce à ces directives émanant du Vatican, c'était l'occasion de dénoncer les cruelles corridas dont tant de chrétiens se régalent, les tortures infligées par les vivisecteurs, les élevages tragiques, l'emprisonnement infâme, les mises à mort sans ménagement, les transports honteux, etc.etc.

Il ne faut pas oublier la chasse dont St.Hubert bénit les tueries, alors que l'église oublie St François d'Assise malade de tous ces massacres. Il est dès lors compréhensible que tant de chrétiens se détournent de l'église. Ne serait-il pas temps d'enseigner dans les écoles et au catéchisme le respect, la compassion, la reconnaissance et l'amour que nous devons aux animaux ? A quand de telles directives venant d'un Pape pour réveiller les consciences ?

Mary Meissner, 1214 Vernier

EUROPE

" Les faux d'un ministre français "

Il est évident que c'est délibérément dans le but de discréditer les défenseurs des animaux que des personnes mal intentionnées, que ces derniers dérangent, entretiennent régulièrement, par des thèses fantaisistes, la rumeur qui associe Hitler et les amis des animaux (Luc Ferry, JFW 65). Mais heureusement la réalité, prouvée, est tout autre car il est indéniable que dans les écoles de formation des Waffen S.S. on s'exerçait sur des animaux vivants !

Ce sont tout simplement les crimes commis contre l'animalité, pompeusement appelés " expériences scientifiques ", qui ont préparé le terrain aux crimes contre l'espèce humaine, châtiment dont une science sans conscience a fini par accoucher, et non pas comme l'a déclaré, à tort, Luc Ferry (et bien d'autres avant lui), par la faute des défenseurs des animaux parce qu'ils avaient réclamé, et le réclament toujours d'ailleurs, la suppression de ces expériences ignobles sur les animaux, car la vivisection sur les animaux est inséparable de la vivisection perpétrée sur les humains : les mêmes motivations profondes interviennent chez des individus dont le sens moral est absent. Et comme le disait une personnalité célèbre, dont je ne me souviens plus du nom, " les meurtres les plus intolérables sont ceux qui prétendent s'accomplir au nom de principes humanitaires ".

Liliane Moret - 1226 Thônex

Eurocratie bruxelloise

C'est comme chat sur braise que l'on passe sur les massacres de bestiaux, corollaires de la vache folle et de la fièvre aphteuse. Nos sociétés hyperindustrialisées génèrent des fabriques d'animaux. Et ils sont chaque jour plus nombreux ceux pour lesquels l'équarrissage est, de but en blanc, envisagé à terme comme pour de la ferraille que l'on jette à la décharge.

On sait que le drame de la vache folle provient des farines carnées britanniques dont on a, de surcroît, abaissé la température de cuisson, procédé laissant le prion intact. Force est de constater que le premier responsable est l'eurocratie bruxelloise vu qu'au nom d'un échangisme débridé, elle a organisé, en Europe, la libre circulation des marchandises. L'âpreté de la concurrence a ainsi contraint les éleveurs à un productivisme effréné en transgression manifeste avec les méthodes de rendement les plus fiables et les lois naturelles les plus imprescriptibles puisque l'on " métamorphose " délibérément les herbivores en carnivores. Le Parlement européen doit aussi répondre du fait que, dès septembre 1990, Jean-Claude Martinez, député européen, l'avait dûment averti que l'agent pathologique de l'ESB est susceptible de franchir la barrière des espèces et de passer à l'homme. D'autre part, chacun se souvient des poulets aux hormones, des œufs contaminés, des fromages à la salmonelle…

Nombre de paysans, naguère encore attachés à leurs bêtes, se voient maintenant ravalés au rang de travailleurs à la chaîne qui, sous le diktat de l'Union Européenne, n'osent guère protester contre ces tueries et ces aberrations. Signalons toutefois qu'à Conthey, un propriétaire de vaches de la race d'Hérens se dit préoccupé face à l'éventualité d'abattre des futures reines d'alpage.

Non ! L'animal ne doit pas être avili de la sorte. Les montagnards du val Ferret et du val des Dix, eux, l'ont compris lorsqu'ils s'insurgent contre le concept prônant la biodiversité.

" Nous ne voulons pas, clament-ils, devenir des éleveurs de chair à loup contre indemnisation. "

Martine Boimond
1228 Plan-les-Ouates

NOS ANIMAUX

Honteux

Lors de la fête folklorique dans le canton de Fribourg, certaines bêtes, elles, n'ont pas été à la fête.

Les vaches en général n'aiment pas trop marcher sur des routes goudronnées, mais mener dans ce cortège des taureaux, 2 magnifiques spécimens de plusieurs centaines de kilos, est une véritable aberration, qui a écœuré un grand nombre de personnes, surtout celles proches de la campagne. Ces dernières savent que ces mâles ne sortent pour ainsi dire jamais de l'écurie. On les fait parader, avec un anneau dans le nez, (écornés ! La rédaction), et en plus devant une musique tonitruante (photos à l'appui).

Liliane Glé – 1205 Genève

Enlevez ces filets !

Il faut absolument interdire les filets de toutes sortes de couleurs dans les vignes, car les oiseaux et les hérissons meurent dans d'atroces souffrances. Que ce soient les filets jaunes ou les filets bleus ou verts. Cela fait maintenant 2 mois que les vendanges sont finies, et j'ai constaté derrière ma maison, les filets sont toujours posés et restent toujours posés sur la vigne malgré qu'il n'y ait plus de raisins. De même que derrière la maison de chez mes parents il y a toujours les filets mais pourtant plus de raisins. Malgré mes recommandations et les prospectus donnés à ces personnes tout le monde s'en fout, et tout le monde rigole. C'est tout ! La seule réponse que j'ai eue : des oiseaux il y en a assez, et même s'ils sont collés sur les filets on s'en fout. Cela est INADMISSIBLE, intolérable. Les hommes n'ont aucune pitié et aucun cœur. Nous aussi vivons de nos vignes et de notre vendange. Mais jamais nous n'avons mis aucun filet et notre raisin et nos vignes se portent à merveille.

Fabienne Vergère – 1963 Vétroz

IRAK

Gentils GI's

Dans votre no 63, Mme Lindbergh a traité les Américains d'assassins. Monsieur Weber a parlé d'un million de morts liés à leur projet en Irak, il compare Mr. Bush au trop célèbre Führer, etc. J'ai passé deux années de guerre à Berlin, ne veux me souvenir que des GI's, ces soldats venus des USA sans lesquels, sehr geehrter Herr Weber, nous nous saluerions d'un Heil Hitler. Je suggère que votre journal se batte pour sauver de belles choses mais qu'il ne se mêle pas de politique étrangère. Oui, balayer devant sa porte : bravissimo ! Y'en a point comme nous ??! Bien cordialement vôtre.

M. Hirschler – F - 06140 Vence

Où sont les armes de destruction massive ?

Je tiens à vous féliciter chaleureusement pour votre éditorial du no 63 sur la Voyoucratie d'outre-Atlantique (à laquelle il faut ajouter son support d'outre-Manche !) En effet, ce mal élu, mal léché, à la figure de gamin chapardeur à qui il a certainement manqué quelques bonnes gifles, a toujours parlé de preuves mais ne les a jamais données. Cette affaire est honteuse, mais il faut bien reconnaître que les Européens sont des " lavettes " face aux " AngloSaxons ". (Et maintenant le CICR et la Croix Rouge nous demandent de l'argent ! C'est un comble !) Encore vives félicitations d'avoir bien dit tout ça.

Bravo aussi pour les " cornes des vaches ", une loi a passé pour les oreilles et les queues des chiens, pourquoi pas une loi pour ces cornes?

B. Charmot – 1203 Genève

PS. Personne ne demande où sont donc ces fameuses " armes de destruction massive " !

Un autre son de cloche

Je m'en voudrais de tarder plus longtemps à vous remercier pour l'envoi du numéro avril-juin de votre Journal, où vous aviez publié un article sur " L 'Irak – quelle victoire ? " Je vous suis d'autant plus reconnaissant que cet article n'a pas perdu – tant s'en faut – son actualité, à la différence de beaucoup d'autres, d'une inspiration opposée. Ce numéro m'a permis de faire un peu mieux connaissance avec votre Journal qui fait héroïquement entendre un son de cloche non conformiste, et auquel je souhaite en cette fin d'année, une longue carrière de succès.

Avec encore toutes mes félicitations pour votre civisme planétaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations bien cordialement dévouées.

Fr. X. Coquin, Collège de France
Chaire d'histoire, moderne et contemporaine du monde russe,
Paris

ENVIRONNEMENT

Main basse sur le bord du lac

Cher Monsieur Weber, que pensez-vous de notre cher bord du Lac Léman ? Montreux a sacrifié une bonne partie du quai. Lausanne veut encore continuer à bâtir vers Ouchy – Bellerive, Vidy un musée nouveau alors qu'il y a en ville de grands bâtiments qui vont se vider (POSTE, BANQUES). Les touristes qui venaient étaient surtout contents de se promener au bord du lac encore un peu sauvage. Au sud de l'avenue de Cour il y avait une zone villas, " Phillip Morris " à pu presque tout prendre et va continuer à construire jusque au chemin du Stade. C'est une entreprise inutile (tabac) étrangère, nous commençons a étouffer. En plus, cela suffit de tout transformer le bord du lac en sport. Les Lausannois détestent ce genre, que l'on nous impose. Une petite auberge de jeunesse qu'on veut raser, et maintenant c'est Pully qui va se faire avoir avec une construction au bord du lac. Lutry a eu sa grande balafre au bord du lac alors que la verdure était belle. Chillon a sa grande cicatrice (autoroute).

Lausanne " cette grande paysanne " a reçu le cancer place de " l'Europe " avec en étoile ces centaines de boîtes de nuit où la musique actuelle engendre la guerre. Comment éviter cette maladie ? Sommes-nous toujours en Suisse ? Qui sont ceux qui la dirigent ? Je vous remercie, Monsieur Weber

P.S. Je pense que maintenant serait-ce utopique de penser à sauver au moins ce qu'il reste du bord du lac, laisser comme c'est ou enjolivé sur au moins un kilomètre de largeur. Exemple bord du lac jusqu'à l'avenue de Cour. Sur toute la longueur du lac suisse.

Merci de ce que vous avez fait jusqu'à maintenant. – Bon courage !

Une Lausannoise

ARDÈCHE

(Lettre de la Frapna du 29.10.03)

Cher Monsieur Weber,

Nous arrivons enfin au terme d'une longue bataille judiciaire, qui a eu pour siège un espace que vous connaissez bien : les gorges de l'Ardèche, joyau du patrimoine mondial, pour la préservation duquel votre Fédération se bat avec énergie et efficacité depuis plusieurs années.

Le caractère exemplaire de cette affaire rocambolesque m'amène à vous demander de bien vouloir publier cette lettre dans votre journal. Il me semble en effet essentiel que vos lecteurs sachent, d'une part, comment fonctionnent l'administration et la justice françaises, et aussi le rôle irremplaçable que joue une puissante fondation comme la vôtre, qui permet, par son intervention in extremis, de sauvegarder le bon droit et la nature.

La société PGL, dont la maison-mère est basée en Grande Bretagne, organise des séjours pour enfants et possède de nombreux camps en France. Sa filiale basée en Ardèche a ouvert, il y a quelques années, un camp de jeunes sous toile, dans les gorges de l'Ardèche, au ras de la réserve naturelle, dans sa zone périphérique, et ceci en toute illégalité. Pas d'autorisation, pas de sécurité pour les enfants, qui, bien cachés sous les arbres très inflammables du lieu, restaient à l'abris des regards de l'administration. Certes, il n'aurait pas fallu grand chose pour que ce camping illégal, mais, en fait, connu de tous, ne se voit épinglé par les services de la préfecture, mais il n'en a rien été. Mieux, lorsque les associations locales (FRAPNA Ardèche et APGA) ont dénoncé ce scandaleux état de fait, la préfecture s'est empressée de tenter de légaliser ce camping !

Toujours est-il que, devant un tel parti pris en faveur d'une société qui tente de se développer illégalement dans un milieu naturel ô combien sensible, la FRAPNA et l'APGA décident de porter l'affaire devant la justice pénale et attaquent PGL pour camping sans autorisation.

Dans un premier temps, l'affaire se plaide au tribunal de grande instance de Privas (Ardèche) et, la suite d'un réquisitoire exemplaire du procureur, le directeur de PGL est condamné. Nous nous en félicitons, mais, à notre très grande surprise, la société en question fait appel ! Surprise pour nous, car il faut une autorisation pour aménager et faire fonctionner un camping tel que celui en cause. Il n'y en avait pas, donc, que pouvait espérer la partie adverse en interjetant appel, sinon une aggravation de sa peine ? C'est donc tout à fait confiantes que les associations locales se sont rendues, le moment échéant, à la cour d'appel de Nîmes (Gard).

A Nîmes, un très grand cabinet d'avocats est là pour soutenir la direction de PGL et plaide, je cite :

" Les jeunes britanniques qui s'inscrivent dans le camp de vacances (…) ne se rendent pas sur ce site pour y camper, mais pour pratiquer des activités de loisirs essentiellement sportives (…) L'objectif qu'ils poursuivent est donc totalement étranger à l'activité de camping et le fait qu'ils dorment sous la tente est tout à fait accessoire (…) La société PGL Aventures n'exploite pas à la Eerme du Mas de Serret un terrain de camping, mais un centre de vacances qui n'entre pas dans le champ d'application des textes visés par la prévention ".

Voilà un argument qui est à encadrer ! L'assistance, bien sûr, sourit devant cette mauvais foi grossière et attend la réplique cinglante du procureur. Mais les sourires s'éteignent lorsque le susdit procureur déclare… n'avoir rien à dire ! Et nous faisons carrément la grimace lorsque tombe le verdict : la cour d'appel suit les arguments de PGL et relaxe cette dernière.

Il reste, bien sûr, à la FRAPNA et à l'APGA à se pourvoir en cassation. Mais il est obligatoire, en ce cas, de faire appel à un avocat accrédité pour cela, et la procédure coûte très cher, bien trop cher pour des associations comme les nôtres. La demande d'aide juridictionnelle que nous faisons alors étant rejetée, l'affaire était conclue, créant ainsi, en plus, une jurisprudence catastrophique.

Le parquet de Privas aurait pu, lui, se pourvoir en cassation, mais, curieusement, alors que, pourtant, il était scandaleusement désavoué par ce jugement en appel, il n'en a rien fait.

Nous gardons en mémoire, Monsieur Weber, la sainte colère qui vous a animé lorsque, en désespoir de cause, nous vous avons appelé pour vous parler de cette affaire. Le lendemain, maître Eric Posak, votre excellent avocat pour la France, se chargeait du dossier et le préparait en urgence pour son collègue accrédité à la cour de cassation ! L'affaire, enfin, put reprendre un cours normal : l'arrêt de la cour fut limpide. La cour d'appel de Nîmes fut sanctionnée pour violation de la loi, cette dernière ayant méconnu le sens et la portée des textes légaux et réglementaires et l'ultime procès fut renvoyé sur la cour de Montpellier où, suite à une plaidoirie de votre avocat qui ne laissait aucune chance à nos adversaires, justice a enfin été faite.

Il est clair que le jugement de Nîmes était catastrophique pour les actions que nous menons dans les gorges de l'Ardèche. Sans votre Fondation et sans ses donateurs, que nous tenons ici à remercier, nous ne pouvions, faute de moyens, obtenir… le simple respect du droit.

L'Ardèche est un département où a été miraculeusement préservée une extraordinaire biodiversité. C'est aussi, de ce fait même, un enjeu considérable, en un temps où la pression des aménageurs de tous poils se fait de plus en plus pressante. Ce patrimoine concerne l'Humanité toute entière, dont la survie dépend du maintien de cette diversité des espèces. La Fondation Franz Weber s'est fortement engagée avec nous dans ce département. J'espère que ceux qui soutiennent les très nombreuses actions de cette fondation auront compris, à travers ce petit mais significatif exemple, le rôle irremplaçable et décisif que vous avez, une fois de plus, joué pour l'intérêt général.

Dr. Frédéric Jacquemart
Président de la FRAPNA Ardèche

Soutenez la belle œuvre collective suisse !

Devenez vous aussi, actionnaire de Giessbach !

Ou faites cadeau de certificats-actions Giessbach! Prix Fr. 100.-

Vous contribuez ainsi à ce que ce joyau de l'Oberland bernois reste en mains du peuple suisse.

En tant qu'actionnaire de Giessbach, vous bénéficiez, entre autres avantages, d'une réduction de 10 % sur le prix des chambres, du lundi au vendredi, en avant- et en arrière-saison.

Je suis intéressé(e) par les actions Giessbach (sans engagement)
Adressez-moi votre documentation

Nom _____

Prénom _____

Adresse: _____

A renvoyer à : Fondation Giessbach au Peuple suisse,
case postale, 1820 Montreux